

Свинные отбивные котлеты

600 г свинины (корейка), соль, черный молотый перец, 1 яйцо, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки жира, сливочное масло.

Мясо нарезать кусками толщиной примерно 1,5-2 см так, чтобы у каждого куска осталась реберная косточка. Каждый кусок надрезать на расстоянии 2-3 см от ребер.

Куски мяса отбить, придать им овальную форму, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и жарить на сковороде на умеренном огне с обеих сторон.

Готовые котлеты выложить на блюдо и залить растопленным сливочным маслом.

Подавать с жареным картофелем, тушеной квашеной капустой или маринованными огурцами.

Марина МАНДРИК, г. Липецк