

Отбивные свиные котлеты

600 г мякоти свинины, 1 яйцо, 50 г жира, 1/2 стакана молотых сухарей, соль, перец, зелень – по вкусу.

Свиную корейку зачистить от плёнок и сухожилий, нарезать на куски с рёберной костью. Один кусок от корейки отрезать с рёберной костью, а другой, который используют для приготовления шницеля, – без костей. Косточку у котлеты зачистить, лишнюю часть отрубить наискосок.

Котлету слегка отбить, перерезать концом ножа сухожилия, посыпать солью, перцем, смочить в яичном льезоне, запанировать в сухарях и обработать ножом, слегка прижимая панировку.

Жарить котлету на разогретой с жиром сковороде до образования с обеих сторон светло-коричневой корочки. После этого поставить на 5-8 минут в духовку для доведения до готовности.

Готовую котлету полить растопленным сливочным маслом. На гарнир подавать жареный картофель, зелёный горошек, тушеную капусту или отварной рис, украсив блюдо по своему усмотрению.