



Отбивные из свинины

Ингредиенты

- свинина без костей - 800 г,
- сливки - 0,5 стакана,
- яйца - 2 шт.,
- мука для панировки - 0,5 стакана,
- панировочные сухари - 1-1,5 стакана,
- чеснок - 2-3 зубчика,
- растительное масло - 3 ст. ложки,
- перец,
- соль.

Приготовление

1. Мякоть свинины нарезать поперёк волокон на ломтики толщиной 1 см.
2. Ломтики свинины выложить на разделочную доску в один слой, накрыть пищевой плёнкой и отбить с обеих сторон кулинарным молоточком.
3. В миску влить сливки и выложить туда отбитые ломтики свинины.
4. Чеснок очистить, помыть и пропустить через пресс.
5. В отдельную миску всыпать панировочные сухари, добавить измельчённый чеснок и немного соли.
6. Яйца для яичного кляра размешать в подходящей по размеру миске.
7. В отдельное блюдо насыпать тонким слоем муку.
8. Достать ломтик свинины из миски со сливками и окунуть его в яичную массу.
9. Затем обвалить в муке и снова опустить в яичную массу.
10. Затем запанировать в сухарях.
11. В сковороду заранее влить растительное масло и разогреть его.
12. Выложить в сковороду отбивные и жарить с двух сторон примерно по три минуты на сильном огне до румяной корочки.
13. Затем сковороду накрыть крышкой, огонь уменьшить и довести отбивные до готовности в течение 10-15 минут в зависимости от размера ломтиков.
14. При необходимости нужно подливать масло на сковороду.

