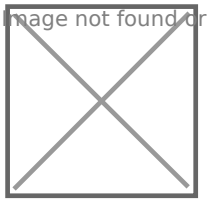
Рецепты Bravolli > Закуска

Сочная свинина барбекю в хрустящей панировке

Сложность: Приготовить легко

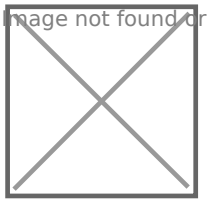
Барбекю панировка «Копченая паприка & Специи»



Способ приготовления:

- Свежие свиные отбивные слегка посолить и поперчить (при желании).
- Разбить яйца в отдельную ёмкость и взбить, чуть посолив.
- Сначала окунуть отбивные в яичную смесь, затем хорошо обвалять в панировке.
- Разогреть сковороду, налить растительное масло и обжарить мясо на среднем огне в течение 15-20 минут.
- Подавать с картофельным пюре и тушеной капустой.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



В качестве гарнира рекомендуем кускус Bravolli