



RÁNTOTT HUS KRUMPLIPÜRÉVEL
ОТБИВНАЯ С КАРТОШКОЙ

*4 куса корейки свиной без кости, толщиной 1 сантиметр
1 небольшая луковица
1-2 яйца
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка молотого черного перца
2-3 столовые ложки муки
2-4 ложки панировочных сухарей
Подсолнечное масло, для жарки
8 штук картофелин, среднего размера, в диаметре 5-6 сантиметов
1 маленькая луковица
4 столовые ложки подсолнечного масла
1 чайная ложка молотой неострой паприки*

На 4 порции

Мясо слегка отбиваем, солим, перчим, складываем сэндвичем, чередуя мясо и нарезанный кольцами лук. Ставим в холодильник на 1 час. Отделяем белок от желтка и взбиваем в крепкую пену, осторожно вводим желток. Мясо освобождаем от покрытого лука, с обеих сторон обваливаем в муке, макаем в яичную массу и после этого в сухари. Жарим в обильном количестве разогретого предварительно на сковороде подсолнечном масле на слабом огне под крышкой, по 4-5 минут с каждой стороны.

Картошку, нарезанную кубиками, варим в подсоленной кипящей воде 10 минут, сливаем и разминаем. Готовим зажарку из мелкорубленого лука, поджаренного в масле, солим, после снятия с огня перчим неострой паприкой. Вливаем в картофель и перемешиваем.

Вуаля!

© Анна Панова, 2013