

Ингредиенты:

Свинина (вырезка) – 700 г

Яйца куриные – 3 шт.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по
вкусу

Мука пшеничная – для
панировки

Масло подсолнечное – для
жарки

Количество порций: 10

Этап приготовления:

1. Свинину нарезаем поперек волокон на кусочки толщиной 1-1,5 см.
2. Мясо отбиваем. Каждую сторону отбивных из свинины солим и перчим.
3. Помещаем свиные отбивные в холодильник на 30-40 минут.
4. Взбиваем 3 яйца, соль, перец и 2 ст. ложки воды.
5. На разогретую сковородку наливаем подсолнечное масло.
6. Каждую отбивную из свинины обваливаем сначала в муке, потом во взбитых яйцах.
7. Жарим свиные отбивные с двух сторон до румяности (по 5-7 минут с каждой стороны).