

Wieprzowe eskałopki w aromatycznej wędzonej panierce

Wieprzowe eskałopki w aromatycznej wędzonej panierce

Delikatne kotleciki z polędwicy wieprzowej otulone chrupiącą, aromatyczną panierką z nutą wędzenia to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tego dania tkwi w idealnym połączeniu kruchego mięsa z wyrazistą panierką wzbogaconą o starty ser i Przyprawę Knorr, która nadaje całości niepowtarzalny charakter.

Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy oczyścić polędwiczkę, pokroić ją w cienkie plastry, delikatnie rozklepać i obtoczyć w specjalnie przygotowanej panierce. Po krótkim smażeniu na rozgrzanym oleju otrzymujemy złociste, soczyste eskałopki, które zachwycą nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Wieprzowe eskałopki to doskonała propozycja dla wszystkich miłośników mięsnych potraw, którzy cenią sobie smak tradycyjnej kuchni w nowoczesnym wydaniu. To również idealne rozwiązanie dla zapracowanych osób, które nie mają czasu na wielogodzinne gotowanie, ale nie chcą rezygnować z pełnowartościowego, domowego obiadu.

Na jaką okazję?

Eskałopki sprawdzą się zarówno na codzienny obiad rodzinny, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Dzięki prostocie

przygotowania i wyrazistemu smakowi, mogą urozmaicić codzienne menu i wprowadzić odrobinę kulinarnej elegancji na talerz.

Czy wiesz, że?

Eskalopki to danie o długiej tradycji w polskiej kuchni. Nazwa pochodzi od francuskiego słowa „escalope”, oznaczającego cienki plaster mięsa. Tradycyjnie przygotowywane są z delikatnych kawałków mięsa, które nie wymagają długiej obróbki termicznej.

Dla urozmaicenia

Podawaj eskalopki z kremowym risotto lub puszystym ryżem, który doskonale komponuje się z aromatycznym mięsem. Jako dodatek świetnie sprawdzi się chrupiąca sałata skropiona lekkim dressingiem, która wprowadzi świeżość i równowagę do całego dania.