

Włoskie kotleciki

Włoskie kotleciki – klasyka w nowej odsłonie

Delikatne, soczyste i aromatyczne **włoskie kotleciki** to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika śródziemnomorskich smaków. Sekret ich wyjątkowego smaku tkwi w idealnie dobranej panierce z dodatkiem parmezanu, który nadaje potrawie charakterystyczny, wyrazisty aromat.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla dzieci, które zwykle uwielbiają panierowane potrawy. *Chrupiąca z zewnątrz i soczysta w środku* struktura kotlecików sprawia, że trudno im się oprzeć. To także świetna propozycja dla zabieganych osób – przygotowanie jest proste i nie wymaga skomplikowanych technik kulinarnych.

Na jaką okazję?

Włoskie kotleciki sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane z kolorową sałatką i świeżym pieczywem stanowią kompletny posiłek, który można przygotować z wyprzedzeniem i odgrzać przed podaniem.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne włoskie [kotlety](#), znane jako „cotoletta alla milanese”, wywodzą się z Mediolanu i są jednym z najbardziej rozpoznawalnych dań kuchni włoskiej. Nasz przepis to uproszczona wersja, która zachowuje autentyczny smak, ale jest znacznie łatwiejsza w przygotowaniu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do panierki – spróbuj dodać suszone pomidory, kapary lub oliwki. Kotleczki świetnie komponują się z różnymi sosami – od klasycznego pomidorowego po lekki jogurtowy z ziołami. Podawaj je z ulubionymi warzywami, rukolą skropioną sokiem z cytryny lub makaronem.