

Marinirani kotleti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** telećih kotleta
- **1** limun - sok
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašika** aleve paprike
- **nekoliko kašika** maslinovog ulja
- **1 kašičica** gustina
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **nekoliko kašika** brašna
- **1 kašika** aleve paprike

Priprema

Kotlete oprati, posušiti, malo zaseci žilice, i zaciniti mešavinom soli, bibera i aleve paprike. U jednoj šolji pomešati sok od limuna, sodu bikarbonu i gustin. Preliti preko mesa i ostaviti da prenoci u frižideru u toj marinadi. Sledeceg dana, uvaljati kotlete u mešavinu brašna i aleve paprike, otresti višak, i pržiti na mešavini ulja i maslaca, da meso poprimi rumenu koricu. Poslužiti uz prilog po želji.

Savet