

Panierowana wieprzowina

Pokrycie mięsa złocistą skórką to dobry sposób na dodanie potrawie smaku oraz atrakcyjności.

Plastry mięsa przeznaczone do smażenia potrzebują ochronnej „powłoki”, czyli panierki, która zabezpieczy je przed utratą soczystości. Ale panierka bywa też problematyczna – odpada podczas smażenia. Unikniemy tego, przestrzegając pewnych reguł:

- panierujemy tuż przed położeniem dania na patelnię, aby mięso nie zdążyło wydzielić soku, który w czasie smażenia paruje, powodując pęknięcie i odstawanie panierki;
- wkładamy na patelnię z dobrze rozgrzanym tłuszczem;
- lepszemu przyleganiu sprzyja oprószenie mięsa, przed zanurzeniem w rozmaconym jajku, mieszanką mąki pszennej z ziemniaczaną w proporcji 2:1;
- panierowane porcje układamy na suchej desce, naciskamy dłonią, aby warstwa panierki dobrze przylegała i drobinki bułki nie osypywały się na patelnię.

Nasza propozycja to soczyste mięso skryte w prawdziwie chrupiącej skórce w towarzystwie młodych ziemniaków zapiekanych wraz z tuzinką.

Kotlet „Imperiale”

Składniki: 60 dag schabu bez kości, łyżka masła, 8-10 dag żółtego sera ostrego, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, 2 jajka, 2 łyżki mleka, 4 czubate łyżki tartej bułki, 2 łyżki mąki pszennej, łyżka mąki ziemniaczanej, sól, świeżo mielony czarny pieprz, oliwa z oliwek do smażenia

- Umyty i osuszony schab kroimy na plastry grubości ok. 2 centymetrów. Kotlety rozbijamy tłuczkiem, formujemy brzegi, solimy i oprószamy pieprzem z obu stron. Każdy plaster smarujemy z wierzchu masłem, nakładamy warstwę startego żółtego sera, posypujemy posiekaną natką pietruszki, zawijamy brzegi i formujemy w zgrabny rulon.
- Jajka wybijamy do miseczki, dodajemy mleko i dokładnie mieszamy. Na jeden talerz wsypujemy tartą bułkę, na drugi mąkę pszenną wymieszaną z ziemniaczaną.
- Ruloniki obtaczamy w mące (nadmiar otrzepujemy), następnie zanurzamy w rozmaconym jajku, na końcu w tartej bułce. Jeśli lubimy grubszą panierkę, proces ten możemy powtórzyć, pomijając mąkę.



- Smażymy w dość dużej ilości dobrze rozgrzanego tłuszczu z każdej strony do czasu aż panierka stanie się złocista.

Pieczone ziemniaki z ziołami

Składniki: 80 dag młodych ziemniaków (najlepiej średnich i równej wielkości), sól, pęczek świeżych ziół: rozmarynu, tymianku, oregano

- Ziemniaki starannie myjemy szczoteczką, zalewamy wrzącą wodą z solą i gotujemy przez 5 minut lub nieco dłużej (czas zależy od wielkości ziemniaków). Odcedzamy, osuszamy.
- Po przestudzeniu kroimy w niezbyt grube plastry, układamy w żaroodpornym naczyniu

wysmarowanym tłuszczem, skrapiamy z wierzchu oliwą z oliwek, posypujemy świeżymi ziołami i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na 15 minut.

Podajemy gorące jako dodatek do mięs krótko smażonych.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*