

**Свинина по-
румьински**

Ингредиенты:

Свинина (мякоть) – 800 г

Томатная паста – 2 ст. л.

Сыр – 100 г

Яйцо – 2 шт.

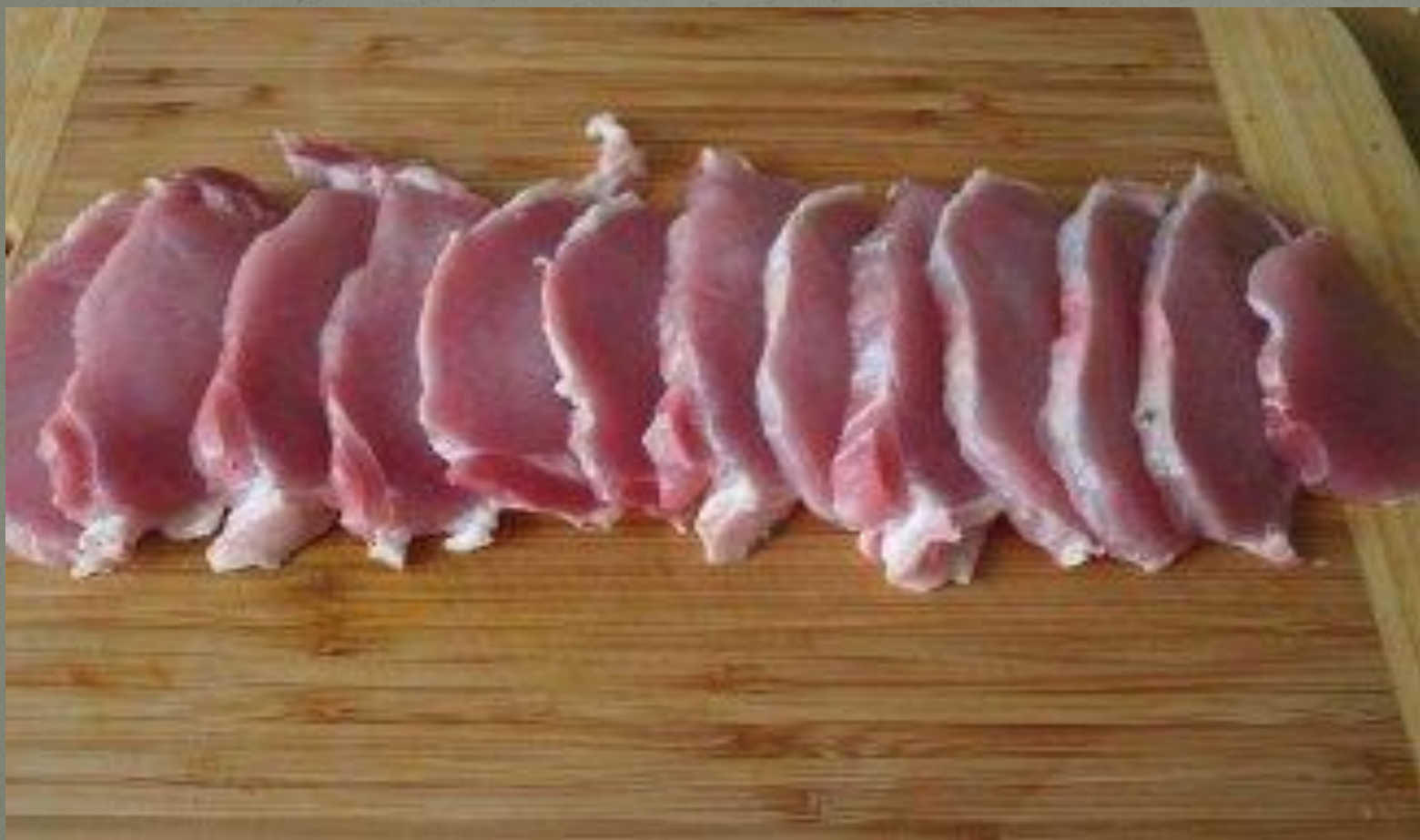
Масло растительное – 200 г

Мука (пшеничная) – 3 ст. л.

Зелень (рубленая петрушки и укропа) – 2 ст. л.

Специи (соль, перец красный и черный) – по вкусу

Мякоть нарежьте порционными кусками..
Отбейте. Посолите и поперчите.



Яйца смешайте с томатной пастой и солью.
Добавьте часть зелени и часть натертого сыра, добавьте муку и перемешайте.



Мясо запанируйте сначала в муке,



затем в приготовленной смеси и обжарьте на масле до
ГОТОВНОСТИ



(приблизительно по 1 минуте на каждой стороне).



При подаче посыпайте оставшимся сыром и зеленью.
На гарнир подайте картофельное пюре или
отварные овощи.



Спасибо за внимание!
Приятного аппетита!