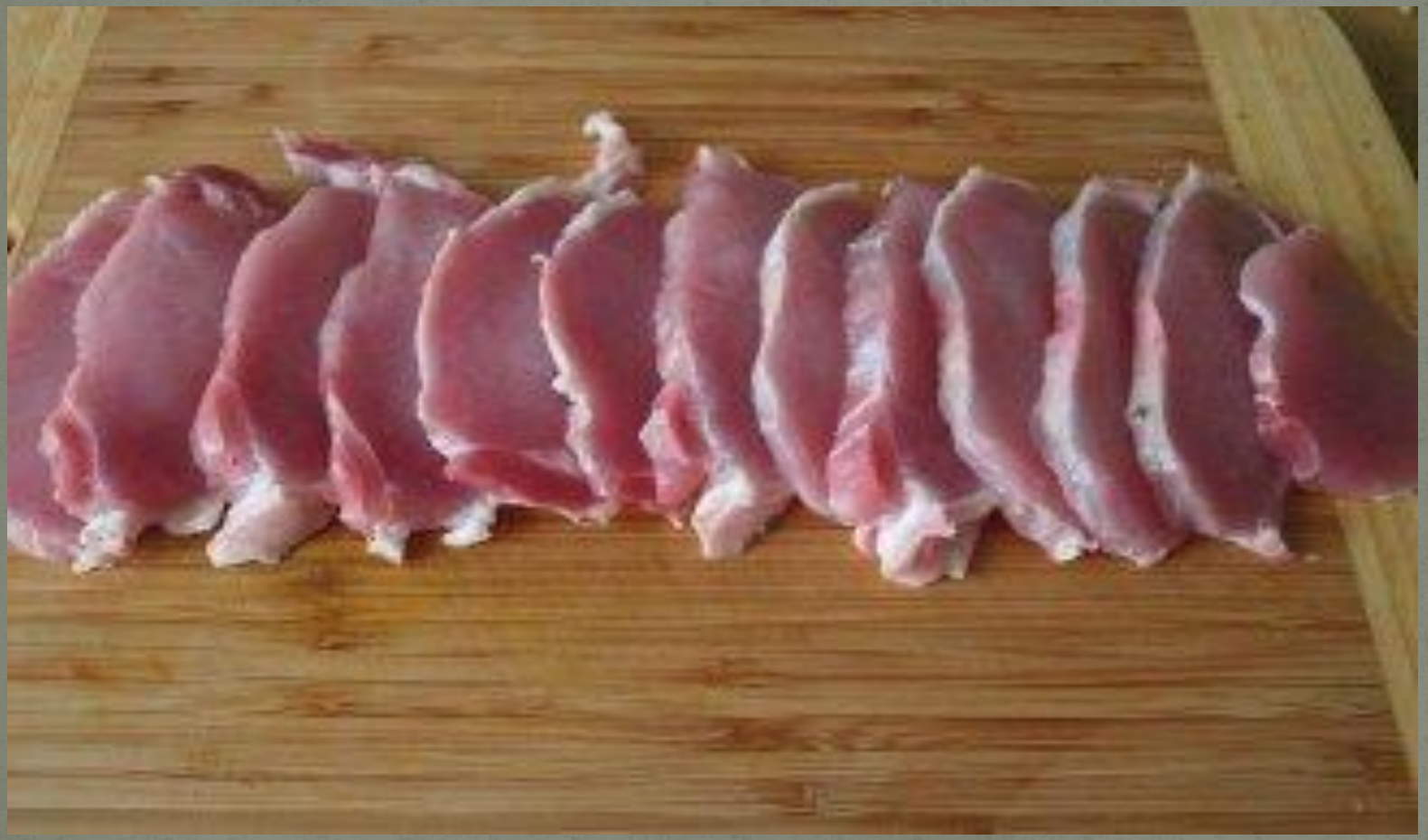
Свинина по-румынски

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!