



Hozzávalók:

35 dkg kicsontozott sertéskaraj, só, őrölt fekete bors, 10 dkg finomliszt, 2 S vagy M-es méretű tojás, 12-15 dkg zsemlemorzsa

a sütéshez:
bő olaj

1. A karajt úgynevezett dupla pillangóvágással kinyitjuk, ezt a videóban jól látni. Ezután 3-4 milliméter vastagságúra kiverjük. Esetleges hártyás, inas részeit bevágjuk, majd a húst megsózzuk, megborsozzuk (utóbbi el is maradhat).
2. A lisztbe, a fölvert tojásba meg a zsemlemorzsaába forgatva bundázzuk, utóbbiban tenyérrel még egy kicsit ellapítjuk.
3. Ezután bő, forró olajban az első oldalát 2, a másik oldalát kb. 1,5 perc alatt szép világosbarnára sütjük. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
4. Legjobb körete a majonézes krumpplisaláta, de természetesen illik hozzá a párolt rizs, a sült krumpli és a savanyúság is.

Jó tanács

- Miután frissen sütvé az igazi, jó tudni, hogy panírozva, frissentartó fóliával letakarva, hűtőszekrényben 1 napig eláll, így frissen süthetjük, amikor csak kedvünk szottyán rá.

1 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (köret nélkül): 1300 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.