

Lenmagos rántott szelet



Hozzávalók:

5 dkg lenmag, 2 zsemle, 2 tojás, só, őrölt fekete bors, 1 kis csokor petrezselyem, 10 dkg reszelt sajt, 60 dkg kicsontozott sertéskaraj

a bundázáshoz:

8 dkg zabpehelyliszt, 2 nagy tojás, 10-12 dkg zsemlemorzsa

a sütéshez:

bő olaj

1. A lenmagot kávédarálóban, ennek híján mixerben megőröljük. A zsemlet hideg vízbe áztatjuk, kifacsarjuk, a tojásokkal és a lenmaggal összedolgozzuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezük, végül a reszelt sajtot is hozzáadjuk.
2. A húst 4 nagy, egyforma szeletre vágjuk, tenyérynire kiverjük. Kissé megsózzuk, majd az egyik oldalukra töltelékét halmozunk. A másik felüket ráhajtjuk, jól összenyomkodjuk. Ezután egyenként a lisztbe, a felvert tojásba meg zsemlemorzsaába forgatva bundázzuk.
3. Bő, forró olajban 5-6 perc alatt megsütjük. Konyhai papírtörölkőre szedve lecsöpögtetjük. Burgonyapüré és vörösboros aszalt szilva illik köretnek hozzá.

Jó tanács

- Sertéskaraj helyett csirke- vagy pulykamellel is készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 865 kcal