

SECONDI PIATTI

Kalbsbeuschel

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Prendere 3-4 costolette di vitello con osso.

In un piatto sbattere 1 uovo intero, 1 cucchiaio di latte, qualche goccia d'olio e un po' di sale. Battere la carne, salarla e passarla nella farina. Immergere poi la carne nell'uovo sbattuto e passarla quindi nel pangrattato, pressandola bene. Friggerla immediatamente in olio bollente. Servire con patate, insalata o riso.