

# Recettes de cuisine polonaise

En français



## Panierowane kotlety wieprzowe

(Côtes de porc panées)

Cette recette polonaise est un grand classique en Pologne.

### Ingrédients :

- Côte(s) de porc 4
- Œuf(s) 2
- Farine 2 c. à soupe

- Chapelure 10 c. à soupe
- Huile pour friture
- Sel poivre

## Préparation :

**-1**

**Aplatissez** les côtes de porc jusqu'à ce qu'elles soient très fines (environ 5 mm d'épaisseur). Assaisonnez chaque face des côtes de porc avec du sel et du poivre. Réservez de côté.

**- 2**

**Battez** l'œuf entier dans une première assiette creuse. Déposez la farine dans une seconde assiette creuse, la chapelure dans une troisième assiette creuse.

**- 3**

**Passez** les côtes de porc dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Elles doivent être bien enrobées de chapelure. Secouez l'excédent si besoin.

**- 4**

Faites chauffer l'huile pour friture dans une grande poêle sur feu moyen-vif. Faites-y dorer les côtes de porc panées pendant environ 15 à 20 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

**- 5**

Servez bien chaud.

**Smaczneho !**