

БОУЛ С ХРУСТЯЩЕЙ КОТЛЕТОЙ ТОНКАЦУ



ИНГРЕДИЕНТЫ

	вес нетто (гр./шт.)		вес нетто (гр./шт.)
Свинная отбивная	2 шт	Белокочанная капуста	50 гр
Пшеничная мука	60 гр	Зеленый лук	15 гр
Яйцо куриное	1 шт (взбитое)	Кунжут белый жареный	8 гр
Растительное масло	по вкусу	Сухари Панко YAKIMAL™	100 гр
Соль и перец	по вкусу	Соус Тонкацу YAKIMAL™	2 ст. л.
Рис	400 гр		

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Свиные отбивные посолить и поперчить с обеих сторон.
- Приготовить три тарелки для панировки. В первую насыпать муку, во второй взбить яйцо, в третью насыпать панко. Обваливать каждую отбивную сначала в муке, затем в яйце и тщательно в панко, слегка прижимая их, чтобы они лучше держались.
- Разогреть растительное масло в большой сковороде до температуры. Глубина масла должна быть около 1 см. Обжаривать отбивные по 4-5 минут с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета.
- Переложить готовые отбивные на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.

СОБИРАЕМ ГОТОВОЕ БЛЮДО

Положить в сервировочные пиалы готовый рис. Нарезать хрустящую отбивную на полоски шириной около 2 см и выложить поверх риса. Полить соусом тонкацу, затем украсить нашинкованной капустой, нарезанным зелёным луком и посыпать поджаренным кунжутом.

ИНГРЕДИЕНТЫ ОТ YAKIMAL™



ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ЯКИМАЛ

#ГОРЯЧЕЕ