



БИТКИ КИЇВСЬКІ



1

- Кореїку нарізають на порціонні куски упоперек волокон (2 шт. на порцію) товщиною близько 1-1,5 см. ~ 50 гр



2

- Відбивають з двох сторін звичайним дерев'яним або металевим молотком, спеціальним приладом для відбивання м'яса або приладом «Тендерайзер».

Звичайний молоток

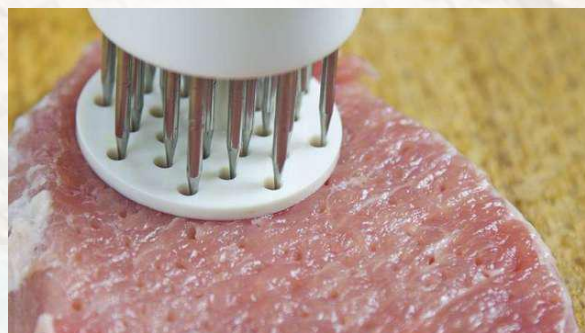


«Тендерайзер»



електричний

або



механічний прилад



3

- Після того як м'ясо відбили, його треба посолити і поперчити, приправити духмяними травами для смаку та залишити його на пів години.



4

- Узяти тарілку та насипати в неї пів склянки борошна, а в іншу розбити та збовтати яйця . Потім обваляти шматок м'яса у борошні, після занурити у в збовтані яйця, та повторити ці дії ще раз для кращого результату.



5

- Розігріти сковороду, налити туди олію та почати смажити битки.
Першу сторону обсмажують близько 3 хв.,
потім перегортають і обсмажують другу сторону ще 2 хв.
Добре подавати з зеленню і овочами.



Смачного!

