



Snitele de porc

- **fripturi de porc (pulpa, ceafa) - 6 buc**
- **Oua - 3 buc**
- **Faina - 150 g**
- **Pesmet - 150 g**
- **Piper - dupa gust**
- **Sare - dupa gust**
- **Usturoi - 2 catei**

Carnea se bate cu ciocanelul de frjptura, incat sa devina subtire si frageda.

Se condimenteaza pesmetul si faina, apoi se bat ouale cu usturoiul pisat si condimentele.

Carnea condimentata se da prin faina, apoi prin ou si la final prin pesmet.

Se pune la prajit in ulei incins si se lasa sa se rumeneasca cateva minute pe fiecare parte.

Se scoate si se lasa sa se odihneasca, pe o farfurie pe care se pune servet de hartie.

Se poate servi alaturi de o salata gustoasa .

Pofta buna!