Piccata von Roman Berli

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

750 g Schweinsblätzli	dünne Schweinsplätzli à 30g
1.0 cl Zitronensaft	beträufeln
10 g Salz	Plätzli würzen wenig Pfeffer, Paprika
6.0 EL Mehl	Plätzli darin wenden
5.0 Stück Eier	in Teller verklopfen
100 g Parmesan	zugeben, mischen und Plätzli darin wenden
5.0 cl Öl	erhitzen Piccata auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten (3-4min)

Auch mit Kalbsplätzli möglich

Als Beilage zum Bsp. Tomatenspaghetti