



Piccata

von Roman Berli

Mengen für 90 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

6.75 kg Schweinsblätzli	dünne Schweinsplätzli à 30g
9.0 cl Zitronensaft	beträufeln
90 g Salz	Plätzli würzen wenig Pfeffer, Paprika
54 EL Mehl	Plätzli darin wenden
45 Stück Eier	in Teller verklopfen
900 g Parmesan	zugeben, mischen und Plätzli darin wenden
4.5 dl Öl	erhitzen Piccata auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten (3-4min)

Auch mit Kalbsplätzli möglich

Als Beilage zum Bsp. Tomatenspaghetti