



Туристът



Продукти за две порции: 1 консерва мляно свинско месо/400гр./,2 малки яйца,галета,4 печени чушки,1 домати,1 консерва сладка царевица,1/4 масло,олио за пържене.

Приготвяне:Мляното свинско месо се нарязва на филийки.Потапят се в разбитите яйца и галетата.Пържи се до златисто.Оставят се да се отцедат на домакинска хартия.През това време царевицата с маслото се задушават.Сервира се докато е топло.Гарнитурата е от домати и печени пиперки.Овкусява се по ваш вкус.Рецептата се казва „Туристът”,защото консервата която използвах се казваше така и на мен много ми допадна☺