
Sznycel cielęcy ministerski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3061 razy.

40 dag cielęciny bez kości,

5 dag bułki czerstwej,

mleko

6-8 dag bułki na grzanki,

2 żółtka,

tłuszcz,

sól, pieprz

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć razem z mięsem, wymieszać z żółtkami, doprawić. Bułkę pokroić w cienkie plastry. Mięso podzielić na porcje, panierować w grzankach formując prostokątne sznycele. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu. Podawać z ziemniakami, kalafiorem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>