

---

# Sznycel wieprzowy górski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4864 razy.

50 dag szynki wieprzowej bez kości,

tłuszcz do smażenia,

2 dag mąki,

2 dag masła,

8 dag bułki tartej,

2 jaja,

sól, pieprz

Mięso umyć , ścierać zbędny tłuszcz, pokroić w poprzek włókien na porcje, rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą. Następnie formować ręką i nożem nadając im kształt okrągły grubości 1 cm. Posypać przyprawami i mąką, panierować w rozmaconych jajach i bułce tartej, przyciskając ręką, wyrównać brzegi. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu, zmniejszając temperaturę pod koniec smażenia. Po usmażeniu zlać tłuszcz, dodać masło, roztopić przewracając sznycele na drugą stronę. Podawać obłożone pokrajanymi w kostkę ogórkami oraz sałatą z ziemniaków gotowanych.

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