
Faszerowane sznycle cielece

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2442 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

16 cienkich plasterkow cieleciny z udzca,

5 jajek,

maka do obtaczania,

100 g masla do smazenia.

Farsz:

100 g pieczarek,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1 mala marchewka,

1 mala pietruszka,

1 maly por,

150 ml bitej smietany,

1 lyzeczka tymianku,

1 lyzka masla,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, osuszyc, lekko zbic tluczkiem. Uformowac okragle sznycle.

2. Przygotowac farsz: jarzyny i pieczarki obrac, umyc, drobno posiekac. Poddusic na 1 lyzce masla, dodac tymianek, drobno posiekana zielona pietruszke i

smietane. Gotowac tak dlugo, az sie wygotuje caly plyn. Ochlodzic.

3. Na 8 sznyclach polozyc po 1 lyzce farszu i przykryc pozostalymi sznuclami

naciskajac ostroznie nozem na brzegi sznycli, aby zlepic dolny i gorny sznycel z czterech stron. Osolic. Na dwoch talerzach przygotowac make i roztrzepane jaja. Obtoczyc sznycle kolejno w mace i jajach.

4. Na patelni rozgrzac maslo, smazyc sznycle na malym ogniu po 3 min z kazdej strony.

5. Sznycle przelozyc na ogrzany polmisek. Podawac z kluseczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 70.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)