

Sznycle po wiedeńsku

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo dobre

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- cielęcina - 1/2 kg
- mąka - 7 łyżka(i)
- jajka - 2 szt.
- tarta bułka - 5 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)
- olej - 3 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić w cienkie plastry, oprószyć solą i pieprzem. Jajko roztrzepać. Mąkę i bułkę wysypać na oddzielne talerzyki. Kotlety panierować kolejno w mące, jajku i bułce. Olej i masło rozgrzać na patelni i smażyć kotlety 5 minut z każdej strony.

Jak podawać?

z młodymi ziemniaczkami i sałatą zieloną

