

## Doradca Smaku XIV: Sznycelki z serem twarogowym, odc. 21



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Sznycelki:

<b>mięso mielone z udźca indyka</b>	1/2 kilograma
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 szklanka
<b>jajka duże</b>	2 sztuki
<b>Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>otręby</b>	1/2 szklanki
<b>twaróg półtłusty</b>	100 g
<b>ząbki czosnku</b>	2 sztuki
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>pomidory suszone Smak</b>	6 sztuk
<b>olej z suszonych pomidorów</b>	2 łyżki
<b>smalec gęsi</b>	2 łyżki

#### Sałatka:

<b>ogórek zielony</b>	1 sztuka
<b>rzodkiewki</b>	4 sztuki
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>koperek świeży</b>	1 pęczek
<b>śmietana</b>	3 łyżki

#### Do smaku:

**Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat**

**Sól himalajska Prymat w młynku**

**Do dekoracji:**

**koperek świeży**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Mięso przekładamy do miski. Wsypujemy 3 łyżki bułki tartej, a pozostałą część zostawiamy na talerzu do panierowania. Wbijamy jajka. Dodajemy przyprawę do mięsa mielonego, wsypujemy otręby i łączymy składniki. Twaróg kruszymy i przekładamy do mięsa, wyrabiamy na jednolitą masę.
- 2.** Na grubych oczkach tarki trzemy czosnek i cebulę. Siekamy suszone pomidory.
- 3.** Na oleju z suszonych pomidorów smażymy czosnek i cebulę przez 2-3 minuty, dodajemy suszone pomidory, mieszamy i smażymy krótko. Zawartość patelni przekładamy do mięsa. Wyrabiamy jednolitą mięsną masę.
- 4.** W zmoczonych wodą dłoniach formujemy sznycelki, obtaczamy je w bułce tartej.
- 5.** Sznycelki smażymy na smalcu gęsim z każdej strony na złoty kolor.

Sałatka:

- 1.** Z obranego ogórka za pomocą obieraczki do warzyw przygotowujemy „tagliatelle”, wykrawając paski wzdłuż. Rzodkiewki kroimy w cienkie plastry, a czerwoną cebulę w drobne piórka. Składniki łączymy w misce. Sałatkę doprawiamy świeżo zmiądzonym w moździerzu kolorowym pieprzem.
- 2.** Siekamy koperek i łączymy z resztą składników. Solimy do smaku i na koniec dodajemy śmietanę i całość mieszamy.

**Sposób podania:**

Sałatkę podajemy w małej miseczce, sznycelki układamy na talerz. Danie dekorujemy gałązką koperku.