

Sznycelki indycze



ŁUKASZ15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| filet z indyka | 50 dkg |
| cebula | |
| smalec | 0,5 łyżki |
| czosnek | 2 ząbki |
| mąka | 2 łyżki |
| jajko | |
| Kucharek przyprawa do potraw | |
| pieprz | |
| olej do smażenia | |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | 3 łyżki |
| kajzerka | |
| mleko | 1 szkl |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cebulkę z czosnkiem drobno kroimy i rumienimy na rozgrzanym smalcu. Doprawiamy kucharkiem i odstawiamy. Do garnka wlewamy mleko i moczymy bułkę. Miękką bułkę wyciskamy z nadmiaru mleka. Umyte mięso mielimy. Dodajemy zimną cebulkę z czosnkiem, jajko, odcisniętą bułkę i przyprawy. Wyrabiamy, aby składniki dobrze się połączyły. Następnie formujemy sznycele, obtaczamy w mące w roztrzepanym jajku a na końcu w bułce tartej. Smażymy na gorącym oleju z każdej strony.