

## Sznycelki nadziewane szpinakiem

### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>sznycele z mięsa cielęcego z udźca</b>	4 sztuki
<b>szpinak</b>	1/2 kg
<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>rozmaryn</b>	odrobina
<b>sok z cytryny</b>	1/2 sztuka
<b>tymianek</b>	1/2 pęczek
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	8 łyżek
<b>mąka</b>	4 łyżki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>ser żółty</b>	15 (ostry)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso osuszamy i lekko rozbijamy. Czosnek rozgniatamy, dodajemy rozmaryn, oliwę oraz sok z cytryny i dokładnie mieszamy. Powstałą marynatą nacieramy mięso i odstawiamy na ok godzinę do lodówki. Szpinak dusimy w niewielkiej ilości wody około 10 minut, siekamy. Mieszamy z pokrojonym w kostkę serem, doprawiamy.

Na każdą połówkę sznycla nakładamy farsz, przykrywamy drugą połówką mięsa i panierujemy: mąka, jajko, bułka tarta. Posypujemy tymiankiem i smażyemy.

