

Sznycelki z koperkiem



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	60 dkg
cebula	
czosnek	4 ząbki
koper świeży	1 pęczek
jajko	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
pieprz	
Kucharek przyprawa do potraw	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i osuszone mięso mielimy
- KROK 2 Cebulę i czosnek obieramy
- KROK 3 Obrany czosnek i cebulę mielimy
- KROK 4 Umyty koper drobno kroimy
- KROK 5 Dodajemy do mięsa
- KROK 6 Wsypujemy bułkę tartą i pieprz
- KROK 7 Jajko roztrzepujemy z dodatkiem kucharka
- KROK 8 Dodajemy do mięsa
- KROK 9 Doprawiamy kucharkiem

- KROK 10 Wyrabiamy, aby wszystko dobrze się połączyło
- KROK 11 Formujemy sznycelki
- KROK 12 Obtaczamy w bułce tartej
- KROK 13 Smażymy na rozgrzanym tłuszczu z jednej strony
- KROK 14 A później z drugiej