

Sznycle



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wiperzowo-wołowe	60 dag
jaja	1 sztuka
bułka	1 sztuka
sól	
pieprz	
Kucharek przyprawa do potraw	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso włożyć do miski. Wbić do niego jajko i przyprawić solą i pieprzem. następnie dodać do niego przyprawę do mięsa mielonego oraz kucharek. Bułkę zamoczyć w wodzie. Następnie wyciągnąć, odcisnąć i włożyć do miski z mięsem. Wszystko dokładnie wymieszać. Brać niewielkimi kulkami do ręki, formować sznycle, panierować w bułce tartej. Smażyć w oleju lub margarynie na złoty kolor z obu stron.