

sznycle z jajkiem

IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sznyciówka cieleńca	60 dag
jajko	5 szt.
mąka	1/2 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3/4 szklanki
olej do smażenia	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłucz, osusz, pokrój na 4 porcje. Oprósz solą i pieprzem.

Na jednym talerzyku roztrzep jajko, na drugi wsyp mąkę, a na trzeci bułkę tartą.

Na patelni rozgrzej sporą ilość oleju. Kładź na niej kotlety panierowane kolejno w mące, jajku, tartej bułce. Smaż je z obu stron na złoty kolor. Zdejmij z patelni, osącz na papierowych ręcznikach.

Na czystej patelni z odrobiną tłuszczu usmaż 4 sadzone jajka. Zdejmij je z patelni, wytnij z nich kwiatki, od razu kładź na kotletach i podawaj.