

Sznyce z sezamem pikantne



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	1,2 kg
sezam	50 gram
por (biała część)	1 sztuka
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 łyżka
jajko	1 sztuka
bułka tarta pikantna	100 gram
oliwa	50 ml
bułka	1 namoczona w wodzie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dajemy do miski i łączymy z przyprawami. Pora kroimy w kostkę i smażymy na oliwie aż się przyrumieni jak cebulka. Potem dodajemy do mięsa, wbijamy jajko, wsypujemy sezam i dodajemy namoczona wcześniej w wodzie kajzerkę (bułkę), odcisnięta dobrze z wody i mieszamy. Potem wyrabiamy małe sznycelki i panierujemy w bułce tartej, ja lubię z Prymatu ostrą ;). Całość smażymy na oliwie, lub oleju po 5-8 minut na jednej stronie. Gotowe. Można jeść z frytkami, ziemniakami, ja wolę z samą sałatką z pomidorów ;)