Sznycel z grzybami

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne	1/2 kilograma
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
masło	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
jajko	1 sztuka
mleko	4 łyżki
mąka	3-4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
olej	kilka łyżek
Sól morska jodowana Prymat w młynku	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby dokładnie oczyścić, opłukać i pokroić, ale niezbyt drobno. Dymkę posiekać. Kotlety rozbić (niezbyt cienko, najlepiej przez kawałek folii spożywczej, nie porozrywamy mięsa i nie będzie pryskać); oprószyć z obu stron solą i pieprzem. Kotlety panierować kolejno w mące, jajku roztrzepanym z mlekiem i bułce tartej, smażyć do zrumienienia, z obu stron. Na drugiej patelni roztopić masło, wrzucić grzyby i smażyć kilka minut aż się lekko zrumienią, dodać posiekany czosnek, dymkę (trochę szczypioru zachować do dekoracji), doprawić i smażyć jeszcze przez kilka chwil. Na każdym kotlecie ułożyć porcję grzybów, posypać szczypiorkiem. Dodatkiem mogą być np. gotowane ziemniaki i mizeria obficie posypane koperkiem.