

Wiedeńskie sznycle z cielęciny na ruszcie



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

zrazy z pieczeni	1 kg
jaja	3
sól i pieprz	
mąka	5 dkg
masło	10 dkg
cytryna	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pieczeni cielęcej robimy zrazy. Następnie maczamy w jajku, mące lub bułce tartej. Piec na ruszcie. Gdy się zrumieniają polać sokiem z cytryny. Podawać z pieczonymi ziemniakami.