Sznycel po wiedeńsku



PIOGE7

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka cielęca	50 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierki
mąka	do panierki
masło	10 dag
olej	do smażenia
sól	
pieprz	
jajko	1 do panierki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę cielęcą pokroić w mniejsze kawałki. Każdy kawałek rozbić i posolić i popieprzyć z dwóch stron. Następnie oprószyć mąkę, dać do roztrzepanego jajka, a następnie oprószyć w bułce tartej. Układać na rozgrzanym na patelni oleju. Przyrumienić z obu stron na oleju. Później na jeden ze stron ułożyć plasterek masła. Przykryć pokrywką. Smażyć 5 minut. Obrócić i znów smażyć 5 minut. Tak usmażonego kotleta podawać z ziemniakami i surówką :D