

sznycle



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka	50 dkg
cebula	1 szt
smalec	5 łyż
jajko	2 szt
czosnek	3 ząbki
sól	
pieprz	
kajzerka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebulę smazymy na smalcu. bułkę moczymy i odciskamy. Mięso i wszystko razem mielimy i wyrabiamy na jednolitą masę dodajemy jajka i formujemy sznycelki obtaczamy w bułce tartej i smazymy na smalcu na złoty kolor