

Sznycle ze szparagami



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

po 40 dag białych i zielonych szparagów

sól, pieprz, cukier

masła lub margaryny 6 dag

mąki 8 dag

mleko 300 ml

sok z 1 cytryny

jajko 2

cienkie sznycle cielęce 4

Bułka tarta klasyczna Prymat 5 dag

żółtko jajek 2

bazylia świeża 4

trybuli 0,5 pęczka

Do dekoracji:

cytryna cząstki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białe szparagi obrać, odciąć zdrewniałe końcówki łodyg, pokroić na kawałki o długości ok. 4 cm. Podobnie zielone szparagi oczyścić i pokroić. Zagotować w rondlu wodę, lekko posolić i pośodzić. Włożyć do wrzątku białe szparagi, gotować przez 10 – 12 minut. Po 5 – 6 minutach dodać szparagi zielone. Odcedzić, wywar z gotowania zachować.

Przygotować sos: stopić 3 dag tłuszczu, posypać 3 dag mąki, zasmażyć na złoty kolor.

Rozprowadzić zasmażkę 250 ml jarzynowego wywaru oraz 250 ml mleka, zagotować mieszając (jeśli utworzą się grudki, sos przetrzeć przez sitko). Gotować sos 3 – 4 minuty, przyprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Roztrzepać jajka z pozostałym mlekiem. Rozbić mięso tłuczkiem, posypać solą i pieprzem. Panierować najpierw w mące, potem w jajku i w tartej bułce. Rozgrzać na patelni pozostały tłuszcz, usmażyć sznycle z obu stron na złoty kolor. Do przygotowanego sosu włożyć szparagi, podgrzać. Zdjąć jarzynkę z ognia, podprawić żółtkiem (nie gotować). Podawać do sznycli. Gotowe danie udekorować cząstkami cytryny.