

Sznycel Cielęcy



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	4 dkg
masło	3 dkg
cielęcina bez kości	1 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrajać w poprzek zrazy, zbić, posolić, oprószyć mąką i wrzucić na gorący tłuszcz, smażyć jak befsztyk. Grzyby osobno poddusić w maśle z cebulką i położyć na wierzchu każdego sznycla, przykryć pokrywą na ok 10 min, dosmażyć. Wyłożyć na ogrzany półmisek