

sznycle faszerowane pieczarkami



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec	400 g
pieczarki	100 g
marchewka	1 szt
por	1 szt
śmietanka	150 ml
tymianek	1 łyżeczka
masło	3 łyżki
jajko	2 szt
mąka	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
sól, pieprz	
natka pietruszki	1 pokrojona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso pokroic na 8 cieniotkich sznycli,kazdy podzielic na pół i lekko rozniesc.Warzywa i pieczarki oczyszcic,posiekac i udusic na łyżce masła.Dodac przyprawy zielona pietruszke,smietanke,rozłozyc na połowie sznycli ,przykryc pozostałymi panierowac w mace,jajkach i bułce.Smazyc na reszcie masła po 5 minut z kazdej strony.