
Sznycel cielęcy

By bnowak

Published: 02/13/2009 - 10:44

- 100 g chudej cielęciny,
- 2 łyżki drobno posiekanych orzechów włoskich,
- 1/2 jajka,
- 1 łyżka wody,
- 1 łyżka oleju,
- kilka kropli soku z cytryny,
- szczypta pieprzu cayenne, sól

Umyte i osuszone mięso lekko zbić tłuczkiem na owalny kotlet, skropić sokiem z cytryny, oprószyć pieprzem i zostawić na pół godziny w chłodnym miejscu. Jajko roztrzepać z wodą i solą, w nim obtaczać mięso, a następnie w drobno posiekanych orzechach. Panierkę lekko przygnieść dłonią. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu po 4 minuty z każdej strony.

źródło: onet.pl

Twoja ocena:

Przyznaj ocenę jako pierwszy