



przepisy.pl

Sznicel cielęcy z grilla



Składniki:

- udziec cielęcy - 400 gramów
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka
- Mieszanka ziół i przypraw Ziola prowansalskie Knorr** - 1 łyżka
- kromki chleba pszennego z chrupiącą skórką - 4 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa - 0.5 szklanek

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kostkę Knorr rozetrzyj z połową oliwy, w miseczce, na pastę.
2. Z udźca wytnij mniejsze kawałki, po 6-8 dekagramów każdy i rozbij delikatnie tłuczkiem.
3. Następnie natrzyj mięso pastą z kostki Knorr i odstaw na 30 minut.
4. Chleb skrop pozostałą oliwą i posyp ziołami prowansalskimi.
5. Sznicyle oraz chleb grilluj kilka minut z obu stron. Mięso powinno być soczyste, a chleb mocno rumiany i chrupiący.
6. Po grillowaniu przełóż mięso na talerz. Chleb pokrusz palcami na małe kawałki i wymieszaj go z posiekaną natką pietruszki. Sznicyle podawaj posypane chrupiącą chlebową kruszonką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl