



przepisy.pl

Sznycel po wiedeńsku



15 minut



3 osoby



Łatwe

Składniki:

- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 pęczek
- udziec cielęcy - 400 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 0.5 szklanek
- cytryna - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Udziec cielęcy pokrój na grubsze plastry, każdy ważący około 8-10 dekagramów.
2. Następnie rozbij mięso tłuczkiem na jak najbardziej cienkie plastry, uważając, aby nie zrobić w mięsie dziur. Mięso oprósz solą i pieprzem.
3. W trzech miskach przygotuj zestaw do panierowania, mąkę, rozkłócone jajka oraz zawartość opakowania Fix Knorr.
4. Mięso panieruj najpierw w mące, następnie w jajku i na końcu w cieście z opakowania Fix. Od razu przekładaj na patelnię z średnio rozgrzanym olejem.
5. Podczas smażenia, od czasu do czasu, polewaj gorącym olejem mięso, również po wierzchu. W połowie przekręć mięso na drugą stronę.
6. Po usmażeniu odsącz kotlety na ręczniku papierowym. Podawaj z połówką cytryny.

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