



przepisy.pl

Sznycel w sosie miodowym (tzw. Ministerski)



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka wieprzowa - 600 gramów
- bułka tarta typu pancos – lub inna zwykła tarta bułka - 100 gramów
- czerstwa kajzerka - 3 sztuki
- mąka pszenna - 100 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 100 mililitrów
- olej rzepakowy - 200 mililitrów

sos miodowy

- miód - 3 łyżki
- musztarda Dijon - 3 łyżki
- koperek - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i żył, a następnie rozklep na cienkie płyty.
2. Jajka połącz z mlekiem i dodaj przyprawę do mięsa. Wszystko razem dokładnie rozmieszaj. Przyprawa wymieszana z jajkami równomiernie rozprowadzi się na kotlety podbijając ich smak.
3. Rozklepane mięso oprósz najpierw w mące. Następnie zanurz w jajkach i obtocz w bułce tartej pomieszanej z czerstwą bułką pokrojoną w kostkę.
4. Na rozgrzany na patelni tłuszcz do smażenia. wyłóż kotlety i smaż je z obu stron na złoty kolor. Na koniec kotlety ułóż na papierowym ręczniku aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Gotowe kotlety podawaj z sosem.
5. W misce połącz musztardę z miodem, sokiem wyciśniętym z jednej cytryny oraz z posiekanym koperkiem.

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