

Snitel vienez



Snitel vienez! Ce poate fi mai bun de-atat?! ☐

Snitelul este „mancarea” preferata a lui Bogdi (pana si la gradi il mananca cu pofta), asa ca de ziua lui l-am rasfatat (si nu numai pe el, he, he...) cu o portie maaare, careia nu i-au lipsit, bineinteles, **gogosarii murati** facuti de mami si de buni, cei mai buni din lume :)))

Ingrediente pentru 4 portii:

- 4 felii snitel manzat (carne de vitel) sau porc
- 100 g faina
- 2 oua
- 1 lingura ulei
- 2 linguri lapte
- pesmet
- o lamaie (optional)

Cu adevarat delicios!!!! Un snitel **cu carne de vitel**, cu crusta crocanta de pesmet:



Mod de preparare:

Intr-un vas se bat ouale; se amesteca apoi cu laptele, uleiul si sarea.

Bucatile de carne se feliaza, nu prea subtire, si se condimenteaza (sare, piper, praf de usturoi, condimente speciale pentru gratar, etc.). Daca le cumparati gata ambalate si sunt prea groase, le bateti putin cu ciocanul de carne sau cu muchia unui cutit.

Le puteti tine in prealabil la rece pentru 10 minute (pentru ca aromele sa se intreprunda cat mai bine) dar la fel de bine se pot pune la prajit imediat dupa ce le-ati condimentat.

Regula snitelului este sa se dea prima data prin faina, prin amestecul de oua si la sfarsit prin pesmet.

Snitelele se pun la prajit intr-o tigaie cu ulei incins, pana se rumenesc. E important ca uleiul sa fie incins, pentru a obtine o crusta delicioasa □ Desigur, feliile de carne se prajesc pe fiecare parte pana cand prind o culoare frumoasa, aurie.

Se servesc cu cartofi fierti, simpli, sau stropiti cu zeama de lamaie.



0 mica sectiune :))



Laura Sava