

Snitel vienez



Snitelul este „mancarea” preferata a lui Bogdi (pana si la gradi il mananca cu pofta :P), 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
- 1 lamaie (optional)

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 sint prea groase, le bateti putin cu ciocanul de carne sau cu muchia unui cutit.

Bucatile de carne, tinute in prealabil la rece pentru 10 minute (pentru ca aromele sa se intrepatrunda cat mai bine) se dau prin faina, oua si la sfarsit prin pesmet.

Snitelele se pun la prajit intr-o tigaie cu ulei incins, pana se rumenesc. Se servesc cu cartofi fierti, simpli, sau stropiti cu

zeama de lamaie.

