

Buenos Aires Milanesa Napolitana

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 10/10

Milanesa napolitana, ince dövülmüş dana etini paneleyip kızartıya domates sosu, jambon ve peynirle Arjantin usulü finiş verir.

Malzemeler

Pane için

- 600 gr Dana schnitzel dilimi
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Galeta unu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Üzeri için

- 1 su bardağı Domates sosu
- 4 dilim Dana jambon
- 200 gr Mozzarella peyniri

Servis için

- 2 su bardağı Sıyık yağ
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Dana dilimlerini iki yağlı kağıt arasından ince dövün.
2. Eti tuz ve karabiberle baharatlandırın.
3. Dilimleri sırayla, çırpanla yumurtaya ve galeta ununa bulayın.
4. Pane etleri kızgın yağda her yüzü 2 dakika kızartın.
5. Kızartmış milanesaları fırın tepsisine alın.
6. Üstlerine domates sosu, dana jambon ve mozzarella yerleştirin.
7. 220°C fırında 8 dakika peynir eriyene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Et dilimlerini çok ince dövmek kızartmada etin sertleşmeden pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates kızartması ve limonlu domates salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta