

Münih Schnitzel

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 10/10

Schnitzel, ince dövülmüş dana etini un, yumurta ve ekmek kıymesiyle kaplayıp tereyağ tavada kızartır.

Malzemeler

- 600 gr Dana kontrfile
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Ekmek kıymesi
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 adet Limon
- 4 porsiyon Patates salatası

Yapılışı

1. Dana dilimlerini streç arasında 5 mm inceliğe dövin.
2. Un, yumurta ve ekmek kıymesi kabaklara koyun.
3. Etleri sırayla, yumurtaya ve ekmek kıymesiyle kaplayın.
4. Yağ ve tereyağ tavada kızartın.
5. Schnitzelleri her yüzü 3 dakika altın rengi olana kadar kızartın.
6. Tel ızgarada 2 dakika dinlendirin, tabanları yumuşamasın.
7. Limon ve patates salatasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti çok ince dövmek kızartmadığınızın pişmesini ve dışını kurutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi, maydanozlu patates salatası ve turşuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt