



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Sznycel ministerski z dorsza i szczupaka

Podawać z ziemniakami i sałatką lub surówką.

Składniki:

- kajzerki , 5 dag
- bułka tarta , 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 3 dag
- cebula, 5 dag
- jajka, 0.5 szt.
- ugotowane ziemniaki, 10 dag
- mleko, 3 łyżk.
- bułka , 4 dag
- szczupak, 75 dag
- dorsz , 50 dag

Sposób przygotowania:

Szczupaka sprawić, dorsza i szczupaka opłukać, zdjąć skórę, mięso odfiletować. Namoczyć bułkę w mleku, odcisnąć. Cebulę z tłuszczem lekko zrumienić. Zmleć rybę, ziemniaki i bułkę; do masy rybnej dodać jajo, sól, pieprz i cebulę, wyrobić ją starannie. Czerstwą kajzerkę obetrzeć ze skórki, pokrajać w cieniutkie kromeczki i drobniutkie prostokątne grzanki, wymieszać je z tartą bułką. Z masy rybnej robić kotlety i ukształtować je w tartej bułce z grzankami nadając im kształt owalny; panierowanie dobrze przycisnąć ręką, aby grzanki nie odpadły w czasie smażenia. Rozgrzać tłuszcz, sznycle smażyć na miernym ogniu, z obydwu stron, na kolor złoty.

