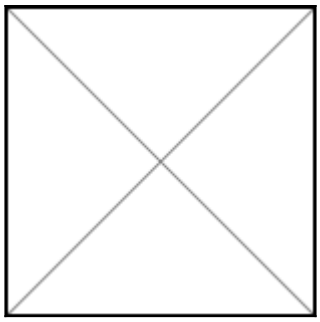

Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Sznycle cielęce po wiedeńsku

Podawać z ziemniakami polanymi tłuszczem ze smażenia, surówką z marchwi i chrzanu, sałatą lub gotowaną marchewką z groszkiem.

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- cytryna, 0.5 szt.
- masło, 5 dag
- smalec, 5 dag
- bułka tarta , 5 dag
- jajka, 5 szt.
- mąka , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- cielęcina , 60 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, obrać z błon i pokrajać w poprzek włókien plastry grubości ok. l cm. Pobić je tłuczkiem i uformować owa sznycle. Sznycle osolić i zanurzyć kolejno w mące, rozmąconym jajku i tartej bułce. Bułkę przycisnąć nożem, aby nie odpadała sznycli, wyrównać ich brzegi. Smalec rozgrzać silnie na patelni, włożyć sznycle i usmażyć z obydwu stron na złocisty kolor. Na koniec smażenia dodać łyżkę masła i sznycle dosmażyć. Oddzielnie usmażyć na maśle sadzone jaja i położyć na sznyclach. Cytrynę pokrajać w plasterki i ułożyć na sznyclach obok jaj. Sznycle po wiedeńsku podaje się z ziemniakami puree lub frytkami, ze szpinakiem lub marchewką z groszkiem.