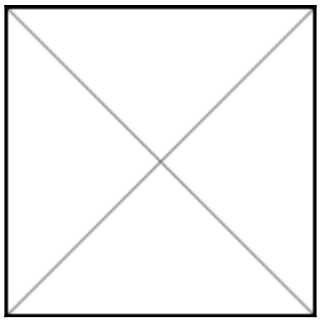

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

# Sznycle ministerskie

Pychotka

**Składniki:**

- cielęcina , 60 dag
- wieprzowina , 20 g
- czerstwa bułka, 5 dag
- mleko, 3 łyżk.
- margaryna, 2 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 4 dag
- bułka tarta , 3 dag
- smalec, 6 dag

**Sposób przygotowania:**

Mięso opłukać, wyluzować z kości, zemleć. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć. Mięso starannie wyrobić, wymieszać z bułką, stopioną margaryną i jajem, dodać soli i pieprzu do smaku, masę podzielić na 5 równych części. Rękami zwilżonymi wodą wyrobić kule. Czerstwą kajzerkę pokrajać na cieniutkie, drobne, prostokątne grzaneczki, wymieszać je z przesianą bułką tartą. Mięso zanurzyć kolejno w mące, rozmieszanym jaju i tartej bułce z grzankami, wyrobić sznycle grubości 1,5 cm nadając im kształt prostokątny. Rozgrzać smalec na patelni i zrumienić obie powierzchnie sznycla smażąc na średnio nagrzanej płycie. Podawać z ziemniakami pod wszelką postacią i z sezonową surówką, szpinakiem, marchewką, groszkiem lub innymi gotowanymi warzywami z masłem.