

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 ekmeği karıştırarak elde edilen tavada kızartılır.

Malzemeler

- 600 gr Dana kontrfile
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Ekmek kırığı
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Yağ
- 1 adet Limon
- 4 porsiyon Patates salatası

Yapılışı

- Dana dilimlerini streç arasında 5 mm inceliğe dövn.
- Un, kırık yumurta ve ekmeği karıştırarak bakiye koyun.
- Etleri sırayla un, yumurtaya ve ekmeğe bulayın.
- Yağ ve tereyağı tavada ısıtın.
- Schnitzelleri her yüzü 3 dakika altın rengi olana kadar kızartın.
- Tel ızgarada 2 dakika dinlendirin, tabanları yumuşamasın.
- Limon ve patates salatasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti çok ince dövmek kızartmadaki pişmesini ve dışın yanmamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi, maydanozlu patates salatası ve turşuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt