

Münih Patatesli Schnitzel Tabağı

Toplam 42 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Alman usulü schnitzel tabağı ince dövülmüş eti un, yumurta ve galeta ile kaplayıp patates salatasıyla servis eder. Bir öğün sunar.

Malzemeler

- 600 gr Dana kontrfile
- 0.8 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Galeta unu
- 3 su bardağı Patates salatası
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Eti 0.5 cm kalınlığa gelene kadar dövn.
2. Dilimleri önce una, sonra yumurtaya ve galeta ununa bulayın.
3. Geniş tavada yağda yüksek ateşte 15-20 dk pişirin.
4. Schnitzelleri iki yüzü toplam 6-8 dakika kızartın.
5. Kağıthavlu da dinlendirip patates salatasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti ince dövmek kaplamanın pişmesinden önce pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon, patates salatası ve maydanozla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta