



Свинска шницла

Има причина зошто овој рецепт е толку популарен низ цела Европа... Има тооолку добар вкус! Овде ќе Ви покажеме колку лесно се прави и веројатно ќе биде подобар отколку да го јадете во ресторан...



Состојки:

- 2 свински шницли
- 2 јајца
- 200 грама брашно
- 200 грама презла од бел леб
- 1 кафена лажичка сладок црвен пипер
- Еден лимон
- Сол и бибер
- Маслиново масло

Чекор 1

Прво треба да ги омекнеме и израмниме шницлите.

Можеби можете да купите месо кое е веќе подготвено ако имате „месар кој сака шницли“, но во спротивно покријте ги двете шницли со целофан и израмнете ги со чекан за месо.

Оваа постапка е важна бидејќи шницлите ќе ги готвиме директно во презла и потенките шницли побрзо ќе бидат готови!

Чекор 2

Земете три чинии и направете го следното...

Ставете брашно во првата...

Две јајца во втората, и изматете ги... И презла со малку сол, бибер и сладок црвен пипер во третата...

Овде користиме презла од чабата леб кој го сомлевме во блендер.

Чекор 3

Земете ги шницлите и прво ставете ги во брашното, а потоа во јајцата (брашното полесно се лепи ако прво ги ставиме во брашно).

Зачинете со сол и бибер пред да ја ставите тавата во рерна.



Чекор 4

Загрејте средна Делимано тава за пржење, ставете малку маслиново масло и потоа ставете ја првата шницла во тавата внимавајќи да не се испркате со врелото масло...

Оставете ја да се пржи 3 до 4 минути и потоа превртете ја за да се испржи и од другата страна... Сакаме да добиеме златна крцкава надворешност без да ја изгориме презлата...

Повторете ја постапката и за втората шницла.

Чекор 5

Време е за сервирање: Шницлата сервирајте ја во чинија со малку компири... Ние ги испековме со сол, бибер, маслиново масло и сладок црвен пипер...

Ставете и неколку кришки лимон кои ќе ги исцедите пред јадење...

Совет

...И тоа е тоа! Овие шницли се тооолку вкусни! Зачините во презлата се многу важни и не заборавајте да го исцедите лимонот пред да ги сервираате...

Тој навистина ги подига вкусовите и допринесува за вистинско доживување на свинската шницла.

Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk