



Телешко Миланезе

Телешко Миланезе е класично италијанско јадење кое ќе го пронајдете на менито на секој добар италијански ресторан. Но, ние ќе Ви покажеме како сами да го приготвите. Времето за подготовка е доста кусо и нема да верувате колку е лесно.



Состојки:

- 2 телешки шницли
- 2 јајца
- 150 грама брашно
- 200 грама презла од мелен бел леб
- 1 лимон
- 50 грама путер
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Покријте го месото со цврста најлонска кеса и добро исчукајте го за да омекне. Ова го правиме за влакната да се раскинат, што ќе го направи месото помекко за јадење. Зачинете го од едната страна, пред да го превртите и да го омекнете и од другата страна.

Чекор 2

Земете три длабоки садови и наполнете ги со следниве состојки: јајца, брашно и презла. Презлата од бел леб е најдобра, а во случајов користиме презла од мелен „чабата“ леб, затоа што има совршена текстура и ги впива соковите од јајцата и месото.

Чекор 3

Земете една од телешките шницли и прво натопете ја во јајцата, потоа извалкајте ја во брашното и покријте ја со презла. Повторете ја процедурата и со втората шницла.

Чекор 4

Растопете малку путер на средно силен оган, во тавче. Штом путерот ќе се растопи, додадете ги шницлите и пржете ги од двете страни додека заруменат. Доколку сакате месото да биде добро зготвено и во средината на шницлите, тогаш треба или да ги направите шницлите потенки или пак да ги пржете подолго време на тивок оган. Нам ни се допаѓа кога месото е малку поживо во средината, па затоа по 2 - 3 минути пржење на секоја страна ни` е доволно.



Чекор 5

Извадете ги од тавчето кога ќе бидат зготвени и оставете ги да се изладат неколку минути. Зачинете ги со сол и бибер.

Чекор 6

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Ова јадење го сервираме со печени компири со лимон, свеж лимон и магнонос. Во друга прилика ќе Ви покажеме како се приготвуваат компирите.

Совет

Ова се Мои Рецепти и сакаме да споделиме со Вас дел од класичните италијански и медитерански рецепти, за да можете да ги приготвувате во Вашиот дом. Телешко Миланезе е јадење кое ќе уживате да го приготвувате, за себе но и за специјалната личност во Вашиот живот, за романтична вечера во домот, заедно со добро шише вино. Обидете се да го направите. Едноставно е.

Користени производи:



Тава за пржење



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