VİYANA ŞİNİTZEL

İnce dana bonfile: 4ad
Yumurta: 2ad
Kremşanti: 39gr
Un: 100gr
Galeta unu: 150gr
Tereyağı: 80gr
Tuz

Dana bonfilemizi et dövüceği yardımıyla inceltip açalım. İnceltikten sonra tuz ve karabiberleyip marine edelim. Yumurtalarımızı kremşanti ile çırpalım. Etlerimizi önce una sonra kremşantili karışımımıza ve en son galeta unumuza pane yapalım. Dana şinitzellerimizi tavamızda erittiğimiz 20gr tereyağıyla iki tarafını çıtır şekilde kızartalım ve kıvrımlı olması için yağı arasıra gezdirelim. Kağıt havluda yağını emdirip 50c fırında sıcak tutunuz.

© lezzetler.com tarif no:5892 • adı:Viyana Şinitzel • gönderen:Bayram • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:06