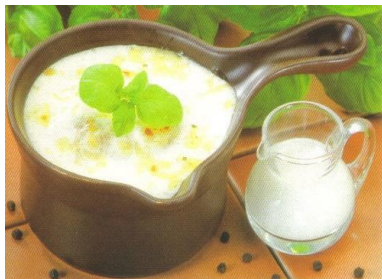


Mielone sznycelki w śmietanie

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa łatwa i szybka.

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mielone mięso wołowo-wieprzowe - 50 dag
- cebula średniej wielkości - 2 szt.
- tarta bułka - 2 łyżka(i)
- mleko - 1/2 szkl.
- jaja - 2 szt.
- sól -
- pieprz -
- majeranek -
- mielony czosnek - szczypta(y)
- mąka krupczatka -
- olej/smalec - pół na pół
- kwaśna kremówka - 1 szkl.
- utarty ser żółty - 1 filiżanka

Etapy przyrządzania:

1. Drobnio posiekaną cebulę lekko zasmażamy (powinny się tylko zeszklić).
2. Tartą bułkę zalewamy ciepłym mlekiem, mieszamy, dodajemy zasmażone cebule, jaja, mięso, przyprawy.
3. Całość wyrabiamy na jednolitą mięsną masę.
4. Formujemy zgrabne, okrągłe sznycelki (po dwa na porcję), obtaczamy w mące (nadmiar mąki strzaskamy) i smażymy na rozgrzanym tłuszczu, rumieniąc z obu stron.
5. Gotowe przekładamy do wysmarowanego tłuszczem naczynia do zapiekania, zalewamy śmietaną wymieszaną z utartym serem i wstawiamy na 15 minut do nagrzanego do temperatury 200 stopni Celsjusza piekarnika.
6. Potrawa jest gotowa, gdy śmietana na wierzchu lekko się zrumieni.

Jak podawać?

Podajemy z ziemniakami puree lub frytkami z dodatkiem sezonowej surówki z kładzionymi kluseczkami.