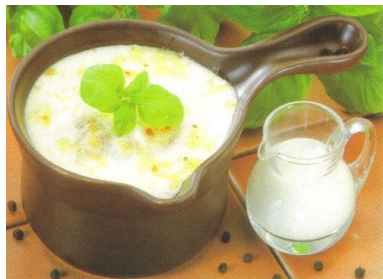


Mielone sznycelki w śmietanie

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 sredniej 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 cebule lekko zasmażamy (powinny się tylko zeszklić).
- 2.** Tartą bułkę zalewamy ciepłym mlekiem, mieszamy. Dodajemy zasmażone cebule, jajka, 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 rozgrzonym 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 celcjusza 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.