

Șnițel din carne de vițel cu brânză și șuncă

— Min.

Pregătire

1. Așază un cotlet de vițel într-o pungă de plastic și bate-l ușor pentru a-l aplatiza cât mai mult posibil. Repetă procesul cu celelalte cotlete.
2. Condimentează cotletele aplatizate cu Friptură de vită amestec de asezonare. Pe o parte a fiecărui cotlet, pune o felie de șuncă și o felie de brânză, apoi împăturește-l și fixează-l cu scobitori, dacă este necesar.
3. Bate ouăle cu puțină sare până devin spumoase. Pune făina și pesmetul în două farfurii adânci sau boluri. Trece fiecare cotlet mai întâi prin făină, apoi prin ou și la final prin pesmet.
4. Încinge uleiul într-o tigaie mare și adâncă, adaugă cotletele și prăjește-le la foc mediu aproximativ 4-5 minute pe fiecare parte. Scoate cotletele pe un grătar sau pe un prosop de hârtie pentru a elimina excesul de ulei. Servește-le cu o felie de lămâie, salată și garnitura preferată.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4 buc	Cotlete de vițel fără os, aproximativ 700 g
1.5 linguri	Friptură de vită amestec de asezonare
4 felii	Brânză
4 felii	Șuncă fiartă
2	Ouă, pentru pane
150 g	Făină, pentru pane
150 g	Pesmet, pentru pane
1 l	Ulei, pentru prăjit