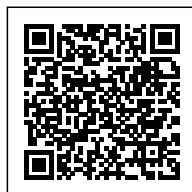




MALTĀ ŠNICELE AR SIERU NO HUGO





Sulīga, fantastiska, garda receptīte!!!



Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Šnicelēm:

200 gramu maltas cūkgaļas

200 gramu maltas liellopa gaļas

50 gramu siera (Edam, Gouda vai Krievijas)

50 gramu kausēta siera

1 ola

Malti melnie pipari

Sāls vai garšvielu maisījums

Pētersīļi

Cepamā eļļa

Nedaudz miltu

Panējumam:

1 ola

piens

vienkāršie milti

Nedaudz sāls

Process:

Kopā salieciet malto gaļu, kausēto sieru, sarīvētu sieru, 1 olu, piparus, nedaudz sāls vai garšvielu maisījumu, sasmalcinātus pētersīļus. Visu labi samaisa un ļauj tam kādu laiku nostāvēties.

Pa to laiku sagatavojiet panējumu: 1 olu, miltus, sāli un nedaudz piena sajauciet pankūku mīklā, lai nebūtu par šķidru un ne par biezu.

Ar rokām veidojiet gaļas šniceles, apvārtiet miltos, tad sagatavotajā panējumā. Cepiet nelielā eļļas daudzumā no abām pusēm līdz gatavībai. Ja eļļa ir par daudz gatavojām šnicelēm, tad tās nosusiniet uz papīra salvetēm.

GATAVS!

Pasniedz ar kartupeļu biezeni, dārzeņu salātiem vai tikai ar svaigu maizi. Tatār mērce man ir neatņemams papildinājums – reiz to gatavojām un recepte atrodama lapā.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo