

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

SZNYCLE Z INDYKA

Składniki:

- filet z piersi indyka
- Szklanka mleka
- sól i pieprz do smaku
- ulubiona przyprawa do drobiu
- 2 jajka
- mąka pszenna
- bułka tarta
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Pierś indyka pociąć na mniejsze kawałki, usunąć błonki i rozbić cienko tłuczkiem i wrzucić do miseczki z mlekiem, tuż przed przygotowaniem obiadu, wyjąć z mleka, osuszyć, przyprawić solą i pieprzem oraz ulubioną przyprawą do drobiu, następnie obtoczyć w mące, w rozbełtanym jajku i bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoto, na średnim ogniu.

Podawać z ulubionymi dodatkami.

SMACZNEGO!!!