

Здравословни шницели с хрупкава тортила



ПРОДУКТИ ЗА 8 БР. : 500 ГР. КАЙМА СМЕС, 1 ГЛ. ЛУК, СОЛ, ЧЕРЕН ПИПЕР, ЧЕРВЕН ПИПЕР, ЧУБРИЦА/ ПО ЖЕЛЕНИЕ/, 1 ФИЛИЯ ХЛЯБ/ ПОТОПЕНА В ПРЯСНО МЛЯКО/.

ЗА ПАНИРОВКАТА: 2 ЯЙЦА, ГАЛЕТА, СУСАМ/ ПО ЖЕЛЕНИЕ/. ЗА ГАРНИТУРАТА: ДОМАТИ, ПЕЧЕНИ ЗЕЛЕНИ ПИПЕРКИ, СИРЕНЕ, МАСЛИНИ И ЗЕХТИН. ЗА ПИТКАТА: ТОРТИЛА, ЗЕХТИН, ПОЙ ПИПЕР / ШАРЕНА СОЛ/, СИРЕНЕ, КАШКАВАЛ.

ПРИГОТВЯНЕ: ЛУКА СЕ НАРЯЗВА НА СИТНО. КАЙМАТА, ПОДПРАВКИТЕ, ЛУКА И ИЗЦЕДЕНИЯ И НАТРОШЕН ХЛЯБ СЕ РАЗБЪРКВАТ ДОБРЕ. ОСТАВЯ СЕ ОКОЛО 30 МИН. В ХЛАДИЛНИКА. ТАВИЧКАТА, КЪДЕТО ЩЕ ПЕЧЕТЕ ШНИЦЕЛИТЕ СЕ ПОКРИВА С ХАРТИЯ ЗА ПЕЧЕНЕ. С ЧЕТКА СЕ НАМАЗВА С МАЛКО ЗЕХТИН ИЛИ ОЛИО. ОТ КАЙМАТА СЕ ОФОРМЯТ 8 ТОПКИ, КОИТО СЕ СПЛЕСКВАТ ВЪЗМОЖНО НАЙ-ТЪНКО. ПАНИРАМЕ ГИ КАКТО СЛЕДВА: ГАЛЕТА, ЯЙЦЕ, ГАЛЕТА. АЗ ПОЛОВИНАТА ГИ ПРИГОТВИХ СЪС СУСАМ/ ГАЛЕТА, ЯЙЦЕ, СУСАМ/. ПОСТАВЯТ СЕ В ТАВИЧКАТА И СЕ ПЕКАТ НА 180°, ДОКАТО ПОЛУЧАТ ХРУПКАВА КОРИЧКА. ПРЕЗ ТОВА ВРЕМЕ МОЖЕ ДА СИ ПРИГОТВИТЕ САЛАТАТА. А БЪРЗИТЕ ПИТКИ СА МИ ЛЮБИМИ. ВАДЯ ОТ КАМЕРАТА КОЛКОТО ТОРТИЛИ МИ ТРЯБВАТ. НАМАЗВАМ ГИ СЪС ЗЕХТИН И ВСЕКИ ПЪТ ГИ ПРИГОТВЯМ С РАЗЛИЧНИ ПОДПРАВКИ И СЪСТАВКИ. ТОЗИ ПЪТ СЪМ ИЗБРАЛА ГОРЕ ИЗБРОЕНИТЕ ПРОДУКТИ. ОСТАНА ДА ВИ КАЖА САМО ЕДНО ГОЛЯМО НАЗДРАВЕ !!! ☺

