



Шницель "Нельсон"

Автор Васин Владислав,
ученик 4 класса НОУ
«Наша Школа»,
Новосибирск

Есть два типа шницеля



- Обычный шницель



Шницель Нельсон

Ингредиенты

Свинные шницели — 6 Штук

Фарш смешанный — 500 Грамм

Лук репчатый — 2 Штуки

Зелень — По вкусу (петрушка)

Яйца — 2 Штуки

Соль — По вкусу

Перец — По вкусу

Сыр твердый — 200 Грамм

Сухое белое вино — 125 Миллилитров

Сливки — 150 Миллилитров

Панировочные сухари — 3 Ст. ложки

Приём пищи

- * Едят этот шницель в обед и ужин



рецепт

- * Шницели чуть-чуть отбейте и положите в форму для запекания, предварительно застеленную пекарской бумагой.
- * Мелко нарезаем лук и петрушку. В одной емкости смешайте: фарш, лук, петрушку. Туда же вбейте яйца, засыпьте панировочные сухари, соль и перец по вкусу. Все тщательно перемешайте.
- * Готовый фарш выкладываем сверху на шницели.
- * Смешайте сливки с вином и полейте шницели.
- * Сверху присыпьте шницели тертым сыром. Запекайте в духовке 45 минут, температура 200 градусов.



КОНЕЦ