

Snitele vieneze

Ingrediente

*6 felii de carne
2 linguri de pesmet
1 ou
1 lingura de faina
1 ceasca de ulei
sare
piper macinat*

Preparare

Feliile se pregatesc atunci cand carnea nu este prea tanara, tinandu-se la rece cateva ore, unse cu ulei si mustar. Se trec prin faina dupa ce s-au sarat si s-au piperat, dupa gust, apoi prin ou batut spuma si prin pesmet. Se prajesc in ulei incins si, cand s-au rumenit, se scot, se pun pe un platou si se servesc fierbinti, cu garnitura de cartofi prajiti si salata de sezon.