

Receptek

Panír zsemlemorzsával

4 főre

Hozzávalók: 50 g simaliszt, 1 tojás, 0,5 dl tej, 100 g zsemlemorzsza, só

Elkészítés: A tálkákat kapcsolja össze, a középső tálkára helyezze rá a tojástörő lapkát. Az első tálba öntsön lisztet, a másodikba üsse bele a tojást, és verje fel a tejjel együtt, a harmadikba szórja a zsemlemorzsát. A megtisztított szelet húst, sajtot, halat, gombát vagy zöldséget a csipesz segítségével minden oldalról vonja be először lisztel, aztán tojással, végül zsemlemorzsával. A bepanírozott ételek minden oldalát süsse aranybarnára egy serpenyő és a csipesz segítségével.

Sajtos bunda

4 főre

Hozzávalók: 50 g simaliszt, 2 tojás, 100 g eidam sajt, só

Elkészítés: A tálkákat kapcsolja össze, a középső tálkára helyezze rá a tojástörő lapkát. Az első tálba helyezze a megtisztított hússzeleteket (legjobb a sertés vagy csirke), vagy zöldségeket (pl. karfiolt vagy brokkolit). A második tálba üsse bele a tojásokat és keverje hozzá a finomra reszelt sajtot. Fokozatosan adja hozzá a lisztet, hogy lágy tésztát kapjon. A csipesz segítségével a szeleteket forgassa meg a sajtos tésztában. A bevont szeleteket helyezze a harmadik tálba. A bepanírozott hozzávalók minden oldalát süsse aranybarnára egy serpenyő és a csipesz segítségével.

Boros bunda

4 főre

Hozzávalók: 75 g simaliszt, 2 tojássárgája, 2 tojásfehérje, 1 dl fehérbor, só és szerecsendió

Elkészítés: A tálkákat kapcsolja össze, az első tálkába öntsön kb. 50 g lisztet. A második tálkába keverje el a tojássárgáját a borral, csipet sóval és szerecsendióval, majd fokozatosan adja hozzá a maradék lisztet, míg lágy tésztát nem kap. Ezt hagyja legalább 10 percig pihenni. Ez idő alatt a tojásfehérjéből verjen kemény habot, melyet óvatosan keverjen a lágy tésztához. A csirkeszeleteket először forgassa meg a lisztben, aztán a kész tésztában és helyezze a harmadik tálkába. A bepanírozott szeletek minden oldalát süsse aranybarnára egy serpenyő és a csipesz segítségével.