

Soslu Snitzel

Malzemeler

750 gr. snitzel

50 gr. margarin

2 soğan

30 gr. un

1/2 bardak beyaz sarap

maydanoz

tuz

karabiber

Yapılışı

Önce eti yıkayıp ince dilimler halinde keselim. Margarin tencere de kızdırıp doğranmış soğanla birlikte etleri 5 dakika karıştırarak kızdırıp margarinde kızartalım. Unu üzerine serpip karıştıralım. Beyaz sarabı katin. Tencerenin kapagini kapalı olarak 10 dakika kısık ateşte pisirin. Bu arada maydanozu yıkayıp doğrayalım. Snitzellere tuz ve karabiber ekleyip genişçe bir kaba koyalım. Koyulmuş maydanoz serpip servis yapalım.