

Το σνίτσελ είναι ένα αγαπημένο εύκολο κυρίως γεύμα, ένα φαγητό χορταστικό που γίνεται πολύ γρήγορα. Ιδανική λύση για όταν δεν έχουμε πολύ χρόνο για μαγείρεμα! Δείτε πώς θα το πανάρετε τέλεια και πώς θα το τηγανίσετε ώστε να κάνει χρυσαφένια κρούστα!

Τι θα χρειαστείτε

4 σνίτσελ χοιρινά

2 αυγά

1 φλιτζάνι αλεύρι

1 φλιτζάνι φρυγανιά

Αλάτι και πιπέρι

Μπαχαρικά της αρεσκείας μας, όπως π.χ. κύμινο, σουμάκ, κουρκουμάς

Λίγη ρίγανη ξερή

Ελαιόλαδο και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

Λεμόνι για το σερβίρισμα

Σνίτσελ χοιρινό

Εκτέλεση συνταγής

Χτυπάμε τα αυγά σε ένα μπολ. Σε άλλο πιάτο βάζουμε το αλεύρι και σε ένα δεύτερο απλώνουμε τη φρυγανιά.

Αλατοπιπερώνουμε τα σνίτσελ και από τις δυο μεριές και προσθέτουμε τα μπαχαρικά της αρεσκείας μας. Προσθέτουμε τη ρίγανη στη φρυγανιά και ανακατεύουμε.

Περνάμε ένα-ένα τα σνίτσελ πρώτα στο αλεύρι και από τις δυο μεριές, μετά στο αυγό ξανά και από τις δυο μεριές και στη συνέχεια το ίδιο κάνουμε και με τη φρυγανιά.

Σε τηγάνι βάζουμε ηλιέλαιο και λίγο ελαιόλαδο. Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά τα σνίτσελ για λίγη ώρα, μέχρι να χρυσαφίσουν και από τις δυο μεριές.

Σερβίρουμε με λεμόνι. Καλή όρεξη!!

Σνίτσελ χοιρινό

Βήμα προς Βήμα

- 1 Χτυπάμε τα αυγά σε ένα μπολ. Σε άλλο πιάτο βάζουμε το αλεύρι και σε ένα δεύτερο απλώνουμε τη φρυγανιά.
- 2 Αλατοπιπερώνουμε τα σνίτσελ και από τις δυο μεριές και προσθέτουμε τα μπαχαρικά της αρεσκείας μας.
- 3 Περνάμε ένα-ένα τα σνίτσελ πρώτα στο αλεύρι και από τις δυο μεριές...
- 4 ...μετά στο αυγό ξανά και από τις δυο μεριές...
- 5 ...και τέλος-το ίδιο κάνουμε και με τη φρυγανιά, στην οποία έχουμε ανακατέψει τη ρίγανη.
- 6 Σε τηγάνι βάζουμε ηλιέλαιο και λίγο ελαιόλαδο. Τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά τα σνίτσελ για λίγη ώρα, μέχρι να χρυσαφίσουν και από τις δυο μεριές.
- 7 Σερβίρουμε με λεμόνι. Καλή όρεξη!!