




## Snitzel vienez cu garnitura de orez si legume



 60 de minute  5 portii  Mediu

### Ingrediente

Carne de porc - 5 felii taiate  
Faina de grau - 100 de grame  
Orez - 200 de grame  
Oua - 2 buc  
Pesmet - 100 de grame  
Piper - 10 grame  
Suc de rosii - 50 de mililitri  
Supa de oase - 1 LITRU  
Ulei de floarea soarelui - 100 de mililitri  
Castraveciori in otet/Legume - 250 de grame  
Delikat - 10 grame

### Mod de preparare



1. Feliile de carne de porc se spala bine si se sterg cu un servet. Se bat bine, se condimenteaza cu sare si putin piper si se lasa asa cam jumatate de ora. Ouale se bat cu un strop de Delikat si piper. Pe o farfurie se pune putina faina alba si pesmet.



2. Se ia fiecare felie de carne, se da prin faina alba cu pesmet, apoi prin ouale batute, iar prin faina alba si iar prin ou. In tigaia bine incinsa le punem la prajit. Se prajesc la foc potrivit, se invart pe o parte si alta. Cind sunt bine rumenite, le scoatem pe un servet.



3. Orezul il spalam in mai multe ape. Il punem la foc intr-o cratita de care nu se prinde. Adaugam litrul de supa de carne, Delikat si optional, suc de rosii. Cind e fiert, il asezam in cupe rotunde, pentru a fi mai aspectuos. De jur imprejurul farfuriei, garnisim cu legume si castraveciorii in otet. Pofta buna !

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>