



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Μοσχαρίσια σνίτσελ με τραγανές πατάτες σωτέ και ξινή κρέμα

Υλικά για τα σνίτσελ:

- 5 μοσχαρίσια σνίτσελ (από νουά) περίπου στο μέγεθος μίας παλάμης το κάθε ένα.

Για το πανάρισμα:

- 6 φέτες ψωμί τοστ
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1/4 κτγ πάπρικα σκόνη
- 1/4 κτγ κάρι σκόνη
- 1-2 τσιμπιές θυμάρι
- αλεύρι
- 2 αυγά και 2 ασπράδια
- 1 κουτ. σούπας μουστάρδα
- αλάτι-πιπέρι

Υλικά για τις πατάτες:

- πατάτες (όσες αγαπάς)
- ελαιόλαδο
- αλάτι-πιπέρι

Υλικά για την ξινή κρέμα:

- 2 κουτ. σούπας γιαούρτι στραγγιστό
- 2 κουτ. γλυκού μαγιονέζα
- 2 κουτ. γλυκού μουστάρδα
- χυμό από 1/2 λεμόνι
- 1 κουτ. σούπας νερό
- αλάτι-πιπέρι



BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/06/25/BEEF-SCHNITZEL-WITH-SAUTE-POTATOES-AND-SOUR-CREAM/](https://misscasserolle.home.blog/2019/06/25/beef-schnitzel-with-saute-potatoes-and-sour-cream/)



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Μοσχαρίσια σνίτσελ με τραγανές πατάτες σωτέ και ξινή κρέμα

Εκτέλεση για τα σνίτσελ:

- Αλέθεις τα πέντε πρώτα υλικά για το πανάρισμα σε πολυκόφτη μέχρι να γίνουν ψίχουλα, αλατοπιπερώνεις και τα μεταφέρεις σε ένα μπωλ.
- Σε ένα δεύτερο μπωλ βάζεις το αλεύρι.
- Σε ένα τρίτο μπωλ, χτυπάς ελαφρώς τα αυγά με την μουστάρδα και αλατοπιπερώνεις.
- Περνάς τα σνίτσελ (όπως είναι από τον χασάπη χωρίς να τα πλύνεις) πρώτα από το αλεύρι να αλευρωθούν καλά (τα τινάζεις να φύγει το περιττό)
- Μετά τα περνάς από το αυγό (τα στραγγίζεις καλά να φύγει το περιττό).
- Τέλος τα περνάς από τα ψίχουλα και τα αφήνεις σε μία πιατέλα στο ψυγείο για μισή ώρα τουλάχιστον. Εμένα με διευκολύνει να πανάρω τα σνίτσελ χρησιμοποιώντας διαφορετικό πηρούνι για κάθε μπωλ για να μην λερώνω τα χέρια μου και σπαταλάω τα υλικά.
- Ζεσταίνεις σε δυνατή φωτιά ένα αντικολητικό τηγάνι και προσθέτεις 2-3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο. Τοποθετείς τα σνίτσελ δυο-δύο μέσα στο τηγάνι και χαμηλώνεις σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Τα αφήνεις πέντε λεπτά από κάθε πλευρά μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα και να κάνουν τραγανή κρούστα χωρίς να τα γυρνάς όλη την ώρα. Αν σωθεί το λάδι από το τηγάνι προσθέτεις μία δύο κουταλιές της σούπας ακόμα. Συνεχίζεις με τα επόμενα.

Εκτέλεση για τις πατάτες:

- Σαπουνίζεις και ξεπλένεις τις πατάτες όπως είναι με την φλούδα και τις κόβεις περίπου σε μισές ροδέλες πάχους περίπου 1-1,5 cm (check τις φώτο στο μπλογκ).
- Τις βάζεις σε ένα κατσαρολάκι με κρύο νερό ίσα να τις σκεπάζει και τις αφήνεις να βράσουν μαζί με λίγο αλάτι για δέκα λεπτά (χρονομετράς από τότε που αρχίζει ο βρασμός).
- Τσεκάρεις αν έχουν μαλακώσει και τις στραγγίζεις σε ένα σουρωτήρι και τις αφήνεις να κρυώσουν.

BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/06/25/BEEF-SCHNITZEL-WITH-SAUTE-POTATOES-AND-SOUR-CREAM/](https://misscasserolle.home.blog/2019/06/25/bef-schnitzel-with-saute-potatoes-and-sour-cream/)



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Μοσχαρίσια σνίτσελ με τραγανές πατάτες σωτέ και ξινή κρέμα

Εκτέλεση για τις πατάτες (συνέχεια):

- Ζεσταίνεις σε δυνατή φωτιά ένα αντικολλητικό τηγάνι και προσθέτεις 2-3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο.
- Προσθέτεις τις πατάτες σε μία στρώση και χαμηλώνεις σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
- Τις γυρνάς δύο τρεις φορές κάθε πέντε λεπτά χωρίς να τις κουνάς όλη την ώρα για να κάνουν κρούστα (δεν καίγονται μη φοβάσαι έχουν προβράσει κι έχουν αρκετή υγρασία). Αν σωθεί το λάδι από το τηγάνι προσθέτεις μία δύο κουταλιές της σούπας ακόμα.
- Όταν χρυσίσουν και κάνουν τραγανή κρούστα είναι έτοιμες.

Εκτέλεση για την ξινή κρέμα:

- Ανακατεύεις σε ένα μπωλ όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Καλή επιτυχία!



BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/06/25/BEEF-SCHNITZEL-WITH-SAUTE-POTATOES-AND-SOUR-CREAM/](https://misscasserolle.home.blog/2019/06/25/beef-schnitzel-with-saute-potatoes-and-sour-cream/)