

Parizer Pane – 0 rețetă simplă și gustoasă care trezește amintiri din copilărie



Șnițele cu Parizer – Parizer Pane – Rețetă din Copilărie



Șnițelele cu parizer, o rețetă simplă și gustoasă din perioada comunistă, **au cucerit generații** prin savoarea lor. Feliile de parizer sunt date prin făină, ou și pesmet, apoi prăjite. Rezultatul este o **crustă crocantă** și un **interior moale**, perfect completat de diverse garnituri. Pe lângă gust, șnițelele cu parizer **trezesc amintiri din copilărie**, oferind o călătorie nostalgică.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 500 g parizer (pui, porc, vită)
- 200 g pesmet
- 150 g făină
- 4-6 ouă, în funcție de mărime
- 2-3 g sare

- 1 gr piper
- 600 ml ulei fl soarelui pentru prăjit

1. Taie parizerul în felii de aproximativ 1 cm grosime.
2. Pregătește trei boluri separate: unul cu făină, unul cu pesmet și unul cu ouă bătute.
3. În bolul cu ouă, adaugă o linguriță de sare și o linguriță de piper și bate bine compoziția.
4. Treci fiecare felie de parizer prin făină, asigurându-te că este acoperită uniform.
5. Scutură excesul de făină, apoi înmoaie fiecare felie în oul bătut, acoperind-o complet.
6. Transferă feliile de parizer în pesmet și asigură-te că sunt bine îmbrăcate în stratul crocant.
7. Încinge ulei într-o tigaie adâncă, la foc mediu.
8. Prăjește feliile de parizer până devin aurii și crocante pe ambele părți, aproximativ 2-3 minute pe fiecare parte.
9. Scoate feliile pe un grătar sau pe prosoape de hârtie pentru a elimina excesul de ulei.