

ȘNIȚEL din INIMI de CURCAN – Inimi de Curcan Crocante



ȘNIȚEL din INIMI de CURCAN – Inimi de Curcan Crocante



Pare a fi ceva nou și interesant pe care nu l-ai încercat până acum! **Șnițele de inimioare**, o rețetă de snitele făcută cu inimi de curcan. Această rețetă de snitele este foarte ușor de preparat, accesibilă și nu necesită mult timp în bucătărie. Veți vedea că aceste snitele prăjite la tigaie vor fi senzaționale, iar voi și cei dragi veți savura fiecare bucată.

- 1 kg de inimi de curcan
- 4 ouă
- 250 g făină de grâu
- 300 g pesmet auriu sau fulgi de porumb mărunțit în blender
- 200 ml ulei de fl. soarelui
- 1 linguriță de sare
- 1/2 linguriță de piper

1. Începe prin a pregăti inimioarele de curcan. Curăță-le de partea grasă și de eventualele vinișoare, apoi despică-le în forma unui fluture, îndepărtând cheagurile de sânge. Spală-le bine după tăiere.

2. Bate inimioarele sub o folie alimentară pentru a le aplatiza, astfel încât să nu se rupă în timpul prăjirii.



3. Într-un bol mare, sparge cele 3 ouă și adaugă sare și piper. Amestecă bine pentru a face un amestec omogen.

4. Într-o farfurie mare, adaugă făină și amestecă-o cu sare și piper, pentru a condimenta. Aceasta va fi amestecul pentru învelișul exterior al șnițelelor.

5. Încinge uleiul într-o tigaie mare la foc mediu.

6. Trece fiecare inimioară mai întâi prin făină, apoi prin oul bătut și în final prin fulgii de porumb dați prin blender (sau pesmet, dacă preferi).



7. Prăjește inimioarele în uleiul încins până când devin aurii și crocante, cam 6-7 minute pentru fiecare parte.

8. Scoate șnițelele pe un șervețel pentru a absorbi excesul de ulei.



9. Servește șnițelele de inimioare calde, de preferat cu maioneză sau ketchup.

10. Savurează aceste delicioase șnițele de inimioare!

