

## Szűzermék párizsian (párizsi szűzermék)



### Hozzávalók:

2 kisebb szűzpecsenye, só, őrölt fekete bors

az I. változathoz: 12-14 dkg finomliszt, 5-6 tojás, só

az II. változathoz: 2 nagy tojás, 10 + 16 dkg finomliszt, 2 dl víz vagy tej, só

a sütéshez:

bő olaj

1. A szűzpecsenye tetején lévő vékony fehér hártát lefejtjük. Ezután a húst kb. ujjnyi vastagon felszeleteljük, kiklopfoljuk. Enyhén megsóva, megborsozva félrerakjuk.
2. Az első változathoz a lisztet tepsibe szórjuk. A tojásokat tálban, enyhén megsóva felferjük. ha a második változatot készítjük el, akkor 10 deka lisztet tepsibe szórunk. A tojások sárgáját 16 deka liszttel, a tejjel, enyhén megsóva simára keverjük, majd a habbá vert tojásfehérjével lazítjuk. Ez az úgynevezett "párizsi" massa.
3. Az első változathoz a húsokat először a lisztben, majd a fölvert tojásban megforgatjuk. Ezután ismét a lisztbe, azután a tojásba forgatjuk, és bő, közepesen forró olajban oldalanként kb. 2 perc alatt megsütjük. Konyha papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
4. A második változatnál a húsokat a lisztben megforgatjuk, majd a "párizsi" masszába forgatjuk, és ugyanúgy sütjük, mint az előző esetben.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (köret nélkül): kb. 522 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.