

# EGG SCHNITZEL WITH POTATO & EGG SALAD



Prep Time: 25 min  
Cook Time: 15 min  
Servings: 4

## Ingredients

- 8 Burnbrae Farms Natural Shaped Scrambled Egg Patties
- 2 cups breadcrumbs
- 2 cups Panko breadcrumbs
- 4 oz. grated Parmesan cheese
- 1 cup fresh parsley, finely chopped
- 2 cups Burnbrae Farms Liquid Whole Eggs
- 2 cups 2% milk
- 4 cups all purpose flour
- pinch of salt & pepper to season the flour with
- 4 fl. oz. olive oil
- 16 oz. potato salad topped with Burnbrae Farms Hard Boiled Eggs, coarsely chopped
- 8 pieces chives

## Instructions

- Place the flour into a shallow bowl & season with salt & pepper.
- Place the liquid whole eggs & 2 % milk into a shallow bowl & whisk together.
- Place both breadcrumbs, Parmesan cheese, & parsley into a bowl and blend.
- Place the olive oil into a non-stick sauté pan over medium heat & allow it to get hot.
- Take one of the egg patties & place it into the flour. Ensure both sides are fully coated. Take the now coated egg patty & place it into the egg & milk mixture. Take the patty & place it back into the flour to dredge for a second time.
- Take the double dredged egg patty & place it into the breadcrumb mixture. Ensure the patty gets fully coated with breadcrumbs. Repeat the dredging process for the remaining egg patties.
- Place the coated egg patties into the hot olive oil & allow them to fry. Cook each side until they are crisp & golden brown.
- Serve with potato salad.



# SCHNITZEL AUX ŒUFS AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE ET ŒUFS



Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 15

Portions : 4

## Ingrédients

- 8 galettes d'œufs brouillés de forme naturelle des Fermes Burnbrae no 2318
- 2 tasses de chapelure
- 2 tasses de chapelure Panko
- 4 oz de fromage parmesan râpé
- 1 tasse de persil frais, finement haché
- 2 tasses d'œufs entiers liquides des Fermes Burnbrae no 37
- 2 tasses de lait 2 %
- 4 tasses de farine tout usage
- Sel et poivre, pour assaisonner la farine
- 4 oz liq. d'huile d'olive
- 2 citrons, coupés en deux (1 moitié par portion)
- 16 oz de salade de pommes de terre garnie d'œufs cuits durs des Fermes Burnbrae no 293, grossièrement hachés
- 8 tiges de ciboulette

## Instructions

- Placer la farine dans un bol peu profond et assaisonner avec du sel et du poivre.
- Placer les œufs entiers liquides et le lait 2 % dans un bol peu profond et les fouetter ensemble.
- Mettre la chapelure, la chapelure Panko, le fromage parmesan et le persil dans un bol peu profond et mélanger pour obtenir un mélange bien homogène.
- Placer l'huile d'olive dans une sauteuse antiadhésive et la laisser chauffer à feu moyen.
- Prendre une des galettes d'œufs et la placer dans la farine. Veiller à ce que les deux côtés soient bien enrobés.
- Prendre la galette d'œuf maintenant enrobée et la placer dans le mélange d'œufs et de lait. Déplacer la galette pour qu'elle soit entièrement enrobée sur toutes ses faces.
- Prendre la galette et la remettre dans la farine pour l'enrober une deuxième fois. Veiller à ce que la galette soit à nouveau entièrement enrobée de farine.
- Prendre la galette et la placer à nouveau dans le mélange d'œufs et de lait pour l'enrober une deuxième fois. Veiller à ce que la galette soit à nouveau entièrement enrobée de mélange d'œufs.
- Ensuite, prendre la galette d'œuf doublement enrobée et la placer dans le mélange de chapelure. Veiller à ce que la galette soit entièrement enrobée de mélange de chapelure, car il s'agit de la dernière étape du processus d'enrobage.
- Répéter les étapes 5 à 9 pour les autres galettes d'œufs.
- Placer les galettes d'œufs enrobées dans l'huile d'olive chaude et les faire frire. Les faire cuire de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.
- Pendant la cuisson des galettes d'œufs, frotter le côté de la chair de la moitié de citron avec de l'huile d'olive et la placer sur un gril chaud. Laisser le citron sur le gril jusqu'à ce que vous obteniez des marques de grillage et que le citron commence à caraméliser. Retirer le citron du gril.

