

|   |                                                         |    |
|---|---------------------------------------------------------|----|
| 2 | Pakiet startowy .....                                   | 4  |
|   | Wszystko o sznycłach od wieprzowiny<br>po sarninę ..... | 4  |
|   | Patelnie i spółka .....                                 | 6  |
|   | 9 podstawowych dodatków do panierek .....               | 8  |
|   | 9 podstawowych składników nadzienia<br>do sznycli ..... | 10 |
|   | 6 błyskawicznych przepisów na marynaty .....            | 12 |
|   | 6 błyskawicznych przepisów na sosy .....                | 14 |

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Z patelni .....                                   | 16 |
| <b>Smażenie sznycli nie jest trudne...</b> .....  | 17 |
| Z sosem dla smakoszy .....                        | 18 |
| Z odrobiną mocniejszego trunku .....              | 24 |
| Specjalnie dla gości .....                        | 28 |
| Prosto do ręki .....                              | 36 |
| W smakowitej otoczce .....                        | 38 |
| <b>Zawijane, nadziewane<br/>i zapiekane</b> ..... | 50 |
| <b>Sznycle na wiele sposobów</b> .....            | 51 |
| Nadziewane korzennym serem .....                  | 52 |
| Nadziewane egzotycznymi owocami .....             | 56 |
| Nadziewane ziołami i warzywami .....              | 58 |
| Zawijane w sposób klasyczny .....                 | 60 |
| Zawijane na sposób śródziemnomorski .....         | 62 |
| Zawijane z egzotycznymi owocami .....             | 66 |
| Zawijane z orzechowym aromatem .....              | 68 |
| Zapiekane i szybkie w wykonaniu .....             | 70 |
| Zapiekane z owocami .....                         | 72 |
| Zapiekane specjalnie dla gości .....              | 74 |



## Smażone w kawałkach i szaszłyki ..... 78

### Sznycle nieco inaczej ..... 79

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Smażone w kawałkach – i w sałatkach .....  | 80 |
| Smażone w kawałkach – dookoła świata ..... | 86 |
| Smażone w kawałkach – w woku .....         | 90 |
| Szaszłyki – z całego świata .....          | 96 |

## Dodatki ..... 104

### Wytworne towarzystwo ..... 105

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Sałatki, surówki .....      | 106 |
| Ziemniaki i warzywa .....   | 110 |
| Ryż, polenta i spółka ..... | 118 |

## Indeks ..... 124

Przepis na okładkowy „sznycel w panierce z pistacji z jabłkowym chutney” (na zdjęciu po lewej) znajduje się na s. 47, „sznycel wiedeński z sałatką ziemniaczaną” (na zdjęciu po prawej) na s. 39.