

Bečka šnicla

20—25 Min.

Sastav 4 Porcije

= Kotányi Produkte

4	Teleće šnicle, po 100 g
1 kesica	Crispy POH - Klasik
	Ulje za prženje
	Kriške limuna za posluživanje

Priprema

1. Po potrebi uklonite žilice i višak masnoće s mesa. Šnicle stavite na dasku i lagano istanjite tučkom za meso.
2. U jednu posudu sipajte 500 ml hladne vode, a u drugu Kotányi mešavinu za pohovanje. Svaku šniclu kratko umočite u vodu, pa odmah uvaljajte u mešavinu.
3. Zagrejte ulje u tiganju na 175 °C i pržite šnicle 3–4 minuta sa svake strane, dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Prebacite ih na tanjir obložen papirnim ubrusom da se upije višak ulja.
4. Poslužite uz krišku limuna i salatu po izboru.