

# Bečki odrezak

15—20 Min

## Priprema

1. Ako je potrebno, očistite teleće meso od žilica ili masnoće, stavite šnicle na dasku i nježno istucite batom za meso.
2. Ulijte 500 ml hladne vode u jednu zdjelu, a Kotányi Crispy POH u drugu. Svaki odrezak kratko umočite u vodu, a zatim ga odmah uvaljajte u Kotányi smjesu za pohanje.
3. Zagrijte ulje u tavi na 175°C i pržite meso 3-4 minute sa svake strane, ili dok ne postane zlatno smeđe. Stavite odreske na tanjur obložen papirom za upijanje viška ulja.
4. Poslužite bečki odrezak s kriškom limuna i salatom po izboru.

## Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 4 kom | Teleća odreska, po 100 g svaki |
| 1 vrećica | Crispy POH - Classic |
| | Ulje, za prženje |
| | Kriške limuna, za posluživanje |