



# 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 salatam 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

