



Bečki odrezak i salata od krastavaca

⌚ 20–30 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za odrezak

600 g	Teleći but
1	Jaje
2 jušna žlica	Voda ili mlijeko
1.5 čajna žlica	Ulje
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
100 g	Brašna
150 g	Krušnih mrvica
200 ml	Biljnog ulja

Za salatu od krastavaca

1 kg	Krastavac
1 prstohvat	Šećer
4 jušna žlica	Ulje
3 jušna žlica	Vinski ocat
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
1 prstohvat	♦ Papar bijeli mljeveni
1 jušna žlica	♦ Kopar usitnjeni

- 1 Narežite teleći but - na tanje komade, približno debljine olovke.
- 2 Istucite meso na debljinu od 3 do 4 mm, a zatim malo zarežite tanke rubove kože na nekoliko mjesta kako se meso ne bi namotalo tijekom pečenja.
- 3 Lagano posolite obje strane odreska, a zatim ga s obje strane uvaljajte u pšenično brašno.
- 4 Na tanjuru kratko vilicom istucite smjesu od jednog cijelog jajeta, vode ili mlijeka iz polovice ljuske jajeta i 1½ čajne žlice ulja.
- 5 Jedan odrezak za drugim uvaljajte u brašno, zatim ga uronite u smjesu od jaja, pričekajte da se višak smjese ocijedi, a potom ga odmah sa svih strana pospite sitnim krušnim mrvicama. Lagano pritisnite sloj krušnih mrvica kako se mrvice ne bi odvajale.
- 6 U međuvremenu, u prikladnom limu za pečenje zagrijavajte svinjsku mast (dubina barem jednog prsta) sve dok uranjanje vrha vilice umočenog u vodu ne dovede do snažnog vrenja.
- 7 Odreske u masi za pohanje ispržite u vrućoj masti, pazeći da ih u posudi ne bude previše – trebaju imati dovoljno prostora za „plivanje“ u masti. Pržite ih 1½ do 2 minute, toliko da donja strana poprimi lijepu zlatnosmeđu boju. Zatim okrenite odrezak i pržite ga na drugoj strani jednako dugo, dok ne poprimi zlatnu boju.
- 8 Bečki odrezak nakon vađenja iz masti poslužuje se osušen i ukrašen samo grančicom zelenog peršina i kriškom limuna koja se treba iscijediti po odresku neposredno prije jela.
- 9 Poslužite sa zelenom salatom ili našom salatam od krastavaca: za četiri porcije ogulite kilogram čvrstih, svježih krastavaca i narežite ih ribežom na tanke ploške.
- 10 Narezanim krastavcima dodajte malo šećera, blagi vinski ocat, sol i prstohvat mljevenog bijelog papra po ukusu. Salatu složite u zdjeli, a svaku porciju prelijte približno jušnom žlicom ulja i posipajte sjeckanim listovima kopra.

