



Összetevők 4 fő részére

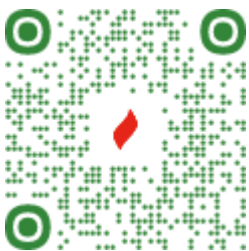
♦ = Kotányi Produkte

A bécsi szelethez

600 g	Borjúcomb
1 db	Tojás
100 g	Liszt
150 g	Zsemlemorzsza
2 ek.	Víz vagy tej
200 ml	Olaj
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

Az uborkasalátához

1 kg	Uborka
1 csipet	Cukor
4 ek.	Olaj
3 ek.	Borecet
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Fehérbors, őrölt
1 ek.	♦ Kapor, szeletelt



Bécsi szelet uborkasalátával

⌚ 20–30 Perc 

Elkészítés

- 1 A kicsontozott borjúcombból – lehetőleg a frikandóból – téglalap alakú, körülbelül ceruzavastagságú szeleteket vágunk, amelyek két összetartozó darabból állnak.
- 2 Klopfoljuk a húst 3-4 mm vastagságúra, majd a bőr szélét több helyen irdaljuk be, hogy ne pöndörödjön fel sütés közben.
- 3 Enyhén sózzuk meg a szeletek mindkét oldalát, majd mártuk búzalisztbe.
- 4 Közben egy tányérban villával keverjük össze egy egész tojást, egy fél tojáshéjnyi vizet vagy tejet és 1½ teáskanál olajat.
- 5 A belisztezett szeleteket egymás után mártuk a tojáskeverékbe, hagyjuk lecsöpögni a felesleget, majd minden oldalukat forgassuk bele finom zsemlemorzsába. Óvatosan nyomogassuk meg a morzsabevonatot, hogy ne maradjanak laza morzsák.
- 6 Közben egy megfelelő méretű serpenyőben forrósítsunk sertézsírt – legalább egy hüvelykujj magasságig –, amíg a vízbe mártott villa hegye hangos sistergésre sarkallja a zsírt.
- 7 A bepanírozott szeleteket süssük a forró zsírban, ügyelve arra, hogy ne zsúfoljuk túl a serpenyőt – legyen elegendő helyük „úszni” a zsírban. Süssük 1½-2 percig, éppen annyi ideig, hogy az alsó oldala szépen aranybarnára süljön. Ezután fordítsuk meg a szeletet, és süssük annyi ideig, hogy a másik oldal szintén aranybarna színt kapjon.
- 8 Miután kiemeltük a bécsi szeletet a zsírból, itassuk szárazra. Egy szál zöld petrezselyemmel és egy szelet citrommal díszítve tálaljuk, a citromot közvetlenül az étkezés előtt a szeletre csöpögtetve.
- 9 Tálaljuk zöld salátával vagy uborkasalátával: Négy adaghoz hámozzunk meg egy kilogramm kemény, friss uborkát, és szeleteljük vékonyra zöldségszeletelővel.
- 10 Keverjük össze a felszeletelt uborkát kevés cukorral, enyhe borecettel, sóval és egy csipet őrölt fehérborssal ízlés szerint. Helyezzük a salátát egy tálba, adagonként locsoljuk meg egy evőkanálnyi olajjal, és szórjuk meg kaporlevelekkel.