



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- | | |
|----------|----------------------------------|
| 4 | Telečji zrezki, po 100 g
vsak |
| 1 vrečka | ♦ HRUSTLJAVI PIŠČANEC
CLASSIC |
| | Olje za cvrtje |
| | Krhlji limone za serviranje |

Dunajski zrezek

🕒 15–20 Min



Priprava

- 1 Po potrebi obrežite telečje meso morebitnih kit ali odvečne maščobe, ga položite na desko in ga nežno potolcite s kladivom za meso.
- 2 V eno skledo nalijte 500 ml hladne vode, v drugo pa stresite panirno mešanico Kotányi. Vsak zrezek na hitro pomočite v vodo, nato ga takoj povaljajte v mešanici Kotányi.
- 3 V ponvi segrejte olje na 175°C in meso pecite približno 3–4 minute z vsake strani, dokler ne postane zlato rjavo. Zrezke položite na krožnik, obložen s papirnatimi brisačami, da se odcedi odvečna maščoba.
- 4 Postrezite dunajski zrezek s krhljem limone in solato po vaši izbiri.

