



Dunajski zrezek s kumarično solato

⌚ 20–30 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za zrezke

600 g	Telečjega stegna
1	Jajce
100 g	Moke
150 g	Krušnih drobtin
2 žlici	Vode ali mleka
200 ml	Olja
1 ščepec	♦ Sol zeliščna jedilna

Za kumarično solato

1 kg	Kumar
1 ščepec	Sladkorja
4 žlice	Olje
3 žlice	Vinskega kisa
1 ščepec	♦ Sol zeliščna jedilna
1 ščepec	♦ Poper beli mleti
1 žlica	♦ Koper rezani

- 1 Iz razkoščičenega telečjega stegna izrežite pravokotne zrezke debeline svinčnika, ki vsebujejo dva povezana kosa.
- 2 Meso potolcite na debelino 3 do 4 mm, nato pa na več mestih zarežite v tanke robove kože, da se meso med cvrtjem ne zvije.
- 3 Zrezke rahlo posolite na obeh straneh, nato pa jih na obeh straneh povaljajte v pšenični moki.
- 4 V krožniku z vilicami razžvrkljajte celo jajce, dodajte za polovico jajčne lupine vode ali mleka in 1,5 žličke olja.
- 5 Pomokane zrezke potopite v jajčno mešanico, odcedite odvečno tekočino, nato pa zrezke z vseh strani povaljajte v krušnih drobtinah. Nežno pritisnite na drobtine in se prepričajte, da ne odpadajo.
- 6 V primernem pladnju za pečenje segrejte svinjsko mast; najmanj za debelino palca. Segrevajte toliko časa, da mast močno zacvrči, ko vanjo sežete z mokrimi vilicami.
- 7 Panirane zrezke ocvrite v vroči maščobi in pri tem pazite, da jih v ni ponvi preveč. Zrezki morajo imeti dovolj prostora, da "plavajo" v maščobi. Cvrte minuto in pol do dve minuti, ravno dovolj dolgo, da se spodnja stran lepo zlato-rjavo zapeče. Nato obrnite zrezek in enako dolgo pecite še na drugi strani do zlato rjave barve.
- 8 Ko vzamete dunajski zrezek iz olja, ga popivajte in jed okrasite z vejico svežega peteršilja ter rezino limone. Tik preden ga postrežete, ga pokapljajte še z limoninim sokom.
- 9 Postrezite z zeleno solato ali našo kumarično solato: Za štiri porcije olupite 1 kg čvrstih, svežih kumar ter jih na drobno narežite s strgalnikom.
- 10 Kumaričnim rezinam dodajte malo sladkorja, blag vinski kis, sol in po okusu ščepec mletega belega popra. Solato postrezite v skledi, vsako porcijo pokapljajte z žlico olja in po vrhu potresite lističe kopra.

