Șnițel vienez cu salată de castraveți

20–30 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru șnițel

600 g	Pulpă de mânzat
1	Ou
2 lingură	Apă sau lapte
1.5 linguriță	Ulei
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
100 g	Făină
150 g	Pesmet
200 ml	Ulei

Pentru salata de castraveți

1 kg	Castravete
1 un vârf de cuțit	Zahăr
4 lingură	Ulei
3 lingură	Oțet de vin
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper alb măcinat
1 lingură	Mărar tocat

Pregătire

1. Din pulpa de mânzat dezosată, de preferință înăbușită, taie bucăți dreptunghiulare, aproximativ de grosimea unui creion, care conțin două bucăți conectate.
2. Bate carnea până când are o grosime de 3 - 4 mm, apoi crestează marginile fine ale pielii în mai multe locuri, astfel încât carnea să nu se onduleze în timpul preparării.
3. Asezonează ușor șnițelul cu sare pe ambele părți, apoi scufundă-l în făină de grâu pe ambele părți.
4. Între timp, pe o farfurie, bate pentru scurt timp un ou întreg, echivalentul unei jumătăți de coajă de ou de apă sau lapte și 1½ linguriță de ulei, folosind o furculiță.
5. Scufundă câte un șnițel acoperit cu făină în amestecul de ouă, lasă excesul să se scurgă, apoi acoperă imediat șnițelul într-un pesmet fin pe toate părțile. Apasă ușor stratul de pesmet pentru a te asigura că nu există pesmet care se desprinde.
6. Între timp, într-o tavă de copt potrivită, încălzește puțină grăsime de porc - cel puțin de grosimea unui deget - până când vârful unei furculițe scufundate în apă face conținutul tăvii să șuiere puternic.
7. Prăjește bucățile de carne acoperite cu pesmet în grăsimea fierbinte, având grijă să nu umpli excesiv tigaia; trebuie să aibă suficient spațiu pentru a „înota" în grăsime. Prăjește timp de 1½ până la 2 minute, suficient de mult încât partea inferioară să prindă o culoare plăcută, maro-auriu. Apoi întoarce șnițelul și gătește-l pentru același interval de timp, până capătă o culoare maro-aurie.
8. După ce este scos din grăsime, șnițelul vienez este servit uscat și ornat numai cu o crenguță de pătrunjel verde și o felie de lămâie, care este stoarsă peste șnițel chiar înainte de a-l mânca.
9. Servește împreună cu o salată verde sau cu salata noastră de castraveți: Pentru patru porții, curăță un kilogram de castraveți tari, proaspeți și taie-i mărunt cu o răzătoare tip mandolină.
10. Amestecă castraveții feliați cu puțin zahăr, oțet de vin slab, sare și un vârf de cuțit de piper alb măcinat, după gust. Aranjează salata într-un castron, stropește fiecare porție cu aproximativ o lingură de ulei și presară mărar.