



# Șnițel vienez cu salată de castraveți

🕒 20–30 Min. 🍴🍴🍴

## Pregătire

### Ingrediente 4 Porții

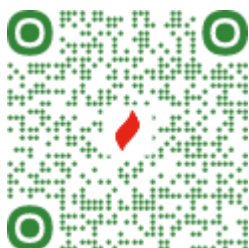
♦ = Kotányi Produkte

#### 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



- 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 Azonează 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.