

Sznycel po wiedeńsku z sałatką z ogórków

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Sznycel

600 g	Udziec cielęcy
1 szt.	Jajko
2 łyżki	Woda lub mleko
1.5 łyżeczki	Olej
1 szczypta	Sól Morska jodowana

Sałatka z ogórków

1 kg	Ogórek
1 szczypta	Cukier
4 łyżki	Olej
3 łyżki	Ocet winny
1 szczypta	Sól Morska jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony
1 łyżka	Koper cięty

Przygotowanie

1. Z udźca cielęcego bez kości wytnij prostokątne kotlety grubości ołówka, składające się z dwóch połączonych kawałków.
2. Rozbij mięso na grubość 3–4 mm, a następnie wykonaj nacięcia skóry w kilku miejscach, aby mięso nie zwijało się podczas smażenia.
3. Lekko przypraw sznycel solą i obtocz w mące pszennej z obu stron.
4. W międzyczasie na talerzu ubij krótko widelcem jedno jajko z odrobiną wody lub mleka i 1½ łyżeczki oleju.
5. Zanurz kolejno w jajku obtoczone wcześniej w mące sznycle, unieś i odczekaj chwilę, aż nadmiar mieszaniny spłynie,
a następnie obtocz ze wszystkich stron w bułce tartej. Delikatnie dociśnij, aby upewnić się, że bułka tarta dobrze przylega od mięsa.
6. W międzyczasie na odpowiedniej blasze do pieczenia rozpuść trochę tłuszczu wieprzowego.
Rozgrzewaj, aż czubek widelca zanurzony w wodzie, a potem w tłuszczu, spowoduje intensywne syczenie.
7. Usmaż panierowane kotlety na rozgrzanym tłuszczu — kotlety powinny mieć wystarczająco dużo miejsca, aby mogły „pływać” w tłuszczu. Smaż przez 1½ do 2 minut — na tyle długo, aby spód dobrze się wysmażył na złocistobrązowy kolor. Następnie obróć sznycel na drugą stronę i smaż przez ten sam czas, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.
8. Sznycel należy odsączyć z tłuszczu, a następnie serwować przybrany jedynie gałązką zielonej pietruszki oraz plastrem cytryny, który wyciskany jest na sznycel bezpośrednio przed spożyciem.
9. Podawaj z zieloną sałatą lub z naszą sałatką z ogórków: Na cztery porcje obierz kilogram twardych, świeżych ogórków
i pokrój na cienkie plasterki za pomocą szatkownicy do warzyw.
10. Pokrojone na plasterki ogórki wymieszaj z odrobiną cukru, łagodnego octu winnego, soli i szczyptą mielonego białego pieprzu do smaku. Nałóż sałatkę do miseczek, skrop każdą porcję łyżką oleju i posyp koprem.