



# Sznicel po wiedeńsku z sałatką z ogórków

🕒 20–30 Min   

## Przygotowanie

### Składniki - Ilość osób: 4

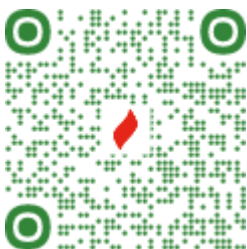
♦ = Kotányi Produkty

#### Sznicel

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



- 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 sznicel 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 sznicyle, 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 złocistobrazowy kolor. Następnie obróć sznicel na drugą stronę i smaż przez ten sam czas, aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.
- 8 Sznicel należy odsączyć z tłuszczu, a następnie serwować przybrany jedynie gałązką zielonej pietruszki oraz plasterkiem cytryny, który wyciskany jest na sznicel bezpośrednio przed spożyciem.
- 9 Podawaj z zieloną sałatką 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 misek, skrop każdą porcję łyżką oleju i posyp koperem.