



Sznicel wiedeński

🕒 20–25 Min   

Przygotowanie

- 1 W razie potrzeby oczyść cielęcinę ze ścięgien i tłuszczu, umieść na desce i delikatnie rozbij tłuczkiem do mięsa.
- 2 Do jednej miski wlej 500 ml zimnej wody, a do drugiej wsyp panierkę Kotányi. Każdy sznicel krótko zanurz w wodzie, a następnie natychmiast obtocz w mieszance Kotányi.
- 3 Rozgrzej olej na patelni do 175 °C i smaż mięso przez około 3–4 minuty z każdej strony, aż będzie złociste. Sznicyle odkładaj na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
- 4 Serwuj w towarzystwie ćwiartek cytryny i ulubionej sałatki.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

4 szt	Kotlet z cielęciny, 100 g każdy
1 szt	♦ Panierka Chrupiący Kurczak Klasyczna
	Olej do smażenia
	Ćwiartki cytryny do podania

