

Sznycel wiedeński

20—25 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

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 sznycel 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. Sznycle odkładaj na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
4. Serwuj w towarzystwie ćwiartek cytryny i ulubionej sałatki.