

Viedenský rezeň s uhorkovým šalátom

20–30 Min

Príprava

1 Z vykosteného teľacieho stehna – najlepšie fricandeau – nakrájajte obdĺžnikové rezne s hrúbkou ceruzky, ktoré obsahujú dva spojené kusy mäsa.

2 Mäso vyklepte na hrúbku 3 až 4 mm, potom na niekoľkých miestach narežte okraje, aby sa mäso pri pečení nestočilo.

3 Rezeň zľahka osoľte z oboch strán a potom z oboch strán vložte do pšeničnej múky.

4 Medzitým si na tanieri vidličkou krátko rozšľahajte jedno celé vajce, polovicu škrupiny vody alebo mlieka a 1½ lyžičky oleja.

5 Pomúčený rezeň postupne namáčajte do vaječnej zmesi, prebytok nechajte odkvapkať a hneď zo všetkých strán obaľte v svetlej strúhanke. Vrstvu strúhankovú jemne zatlačte, aby na rezni nebola žiadna voľná strúhanka.

6 Medzitým vo vhodnom pekáči zohrievajte bravčovú masť – s hĺbkou aspoň na hrúbku palca – kým špička vidličky namočená vo vode nezačne prudko syčať.

7 Obalené rezne vyprážajte na rozpálenej masti. Dbajte na to, aby panvica nebola preplnená – rezne by mali mať dostatok miesta, aby v masti „plávali“. Vyprážajte 1½ až 2 minúty, kým spodná strana nebude pekne vypražená do zlatista. Potom rezeň otočte a vyprážajte rovnaký čas do zlatista.

8 Po vybratí z masti sa Wiener Schnitzel podáva suchý a ozdobený iba vetvičkou zelenej petržlenovej vňate a plátkom citróna, ktorým sa tesne pred konzumáciou rezeň pokvapká.

9 Podávajte so zeleným šalátom alebo s naším uhorkovým šalátom: Na štyri porcie ošúpte jeden kilogram pevných, čerstvých uhoriek a pomocou krájača jemne nakrájajte.

10 Premiešajte uhorky nakrájané na kolieska s trochou cukru, jemným vínnym octom, soľou a štipkou mletého bieleho korenia podľa chuti. Šalát naaranžujte do misy, každú porciu pokvapkajte lyžicou oleja a posypte lístkami kôpru.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

Na 4 rezne

600 g	Teľacie stehno
1 ks	Vajcia
100 g	Múka
150 g	Strúhanka
2 PL	Voda alebo mlieko
200 ml	Olej
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na uhorkový šalát

1 kg	Uhorka
1 štipka	Cukor
4 PL	Olej
3 PL	Vínny ocot
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Biele korenie mleté
1 PL	Kôpor sušený krájaný