

Венский шницель

20—25 Мин.

Способ приготовления

1. При необходимости удалите с мяса жилы и лишний жир, выложите на доску и слегка отбейте.
2. В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotanyi. Каждый шницель быстро обмакните в воду, затем обваляйте в панировочной смеси.
3. В сковороде разогрейте масло до 175°C и обжаривайте мясо по 3-4 минуты с каждой стороны до золотистой корочки. Выложите готовое мясо на решетку или на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.
4. Подавайте венский шницель с долькой лимона и салатом по вкусу. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Телятина, шницель по 100 г
1 пакетик	Панировочная смесь с луком и розмарином
	Масло растительное
	Дольки лимона, для подачи