



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

