



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

4	Tel'acie rezne (100 g každý)
1 balenie	♦ Obal'ovacia zmes KLASIK
	Olej na vyprážanie
	Plátok citróna na podávanie

Viedenský rezeň

🕒 20–25 Min 

Príprava

- 1 Ak je to potrebné, očistite tel'acie mäso od blán alebo prebytočného tuku, položte ho na dosku a jemne naklepte tłčikom na mäso.
- 2 Do jednej misky nalejte 500 ml studenej vody a do druhej vysypte Kotányi obal'ovacia zmes. Každý rezeň krátko namočte do vody a hneď obal'te v Kotányi zmesi.
- 3 V panvici rozohrejte olej na 175 °C a mäso vyprážajte približne 3–4 minúty z každej strany, kým nebude zlatisté. Rezne preložte na tanier vystlaný papierovou utierkou, aby sa odsial prebytočný olej.
- 4 Viedenský rezeň podávajte s mesiačikom citróna a šalátom podľa chuti.

