

Венский шницель с салатом из огурцов

20–30 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Шницель

600 г	Телячий окорок
1 шт	Яйцо
100 г	Мука
150 г	Хлебные крошки
2 ст. л.	Вода или молоко
200 мл	Масло
1 щепотка	Соль морская

Салат из огурцов

1 кг	Огурец
1 щепотка	Сахар
4 ст. л.	Масло
3 ст. л.	Винный уксус
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Белый перец молотый
1 ст. л.	Укроп измельченный

Способ приготовления

1. Нарежьте телячий окорок (предпочтительно фрикандо), отделенный от костей, на прямоугольные отбивные толщиной примерно с карандаш так, чтобы заготовка состояла из двух кусочков, соединенных между собой.
2. Отбейте мясо до толщины 3–4 мм, затем проколите тонкие края в нескольких местах, чтобы мясо не свернулось во время приготовления.
3. Слегка посолите шницель с обеих сторон, затем окуните каждую сторону в пшеничную муку.
4. Добавьте в тарелку одно целое яйцо, воду или молоко объемом с половину яйца и 1½ чайные ложки масла и слегка взбейте смесь вилкой.
5. Опустите присыпанный мукой шницель в яичную смесь, дайте излишкам стечь, затем сразу же покройте все стороны тонким слоем панировочных сухарей. Аккуратно придавите панировку, чтобы крошки не слетели.
6. В противне подходящего размера растопите свиной жир (кусок толщиной по крайней мере с большой палец). Нагревайте до тех пор, пока кончик вилки, предварительно погруженный в воду, не начнет шипеть.
7. Обжарьте покрытый панировкой шницель на горячем масле: не переполняйте сковороду — места должно быть достаточно, чтобы шницель «катался» в масле. Обжарьте в течение 1,5–2 минут, чтобы нижняя сторона прожарилась до золотисто-коричневого цвета. Затем переверните шницель и обжаривайте столько же времени, пока корочка не станет золотисто-коричневый.
8. Сняв венский шницель со сковороды, обсушите его и украсьте веточкой петрушки и ломтиком лимона, который нужно выжать на шницель непосредственно перед употреблением.
9. Подавайте с зеленым салатом или с салатом из огурцов: Для приготовления четырех порций очистите один килограмм твердых свежих огурцов и нарежьте их тонкими ломтиками с помощью овощерезки.
10. Смешайте нарезанные огурцы с небольшим количеством сахара, слабым винным уксусом, солью и щепоткой молотого белого перца по вкусу. Положите салат в миску, сбрызните каждую порцию столовой ложкой масла и посыпьте укропом.