

Віденський шніцель із салатом з огірків

20–30 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Для шніцеля

600 г	Теляча ніжка
1	Яйце
2 ст. л.	Вода або молоко
200 мл	Олія
1 щіпка	Сіль морська йодована
150 г	Панірувальні сухарі
100 г	Мука

Для салату з огірків

1 кг	Огірок
1 щіпка	Цукор
4 ст. л.	Олія
3 ст. л.	Винний оцет
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Перець білий, мелений
1 ст. л.	Кріп подрібнений

Приготування

1 З телячої ніжки без кісток (бажано фрікандо) виріжте прямокутні шматки товщиною приблизно з олівець і з'єднайте їх по два для формування котлет.

2 Відбийте м'ясо до товщини 3–4 мм, потім надріжте тонкі краї шкірки в кількох місцях, щоб м'ясо не скрутилося під час приготування.

3 Злегка приправте шніцель сіллю з обох сторін, а потім обваляйте в пшеничному борошні з обох сторін.

4 Тим часом у тарілці швидко збийте виделкою одне ціле яйце, 1 ст. л. води або молока й 1,5 чайної ложки олії.

5 Один за одним умочіть посипані борошном шніцелі в яєчну суміш, почекайте, щоб надлишки стекли, а потім відразу ж обваляйте їх з усіх боків у дрібних панірувальних сухарях. Сухарі мають добре триматися на шніцелі. Переконайтеся в цьому, обережно натиснувши на паніровку.

6 Тим часом у зручну деку для випікання налийте трохи свинячого жиру (на товщину великого пальця) і підігрійте його – він має сильно шипіти від дотику кінчиком вилки, змоченим водою.

7 Обсмажте котлети в паніровці на розпеченому жирі, намагаючись не переповнити сковороду – вони мають "плавати" в жирі. Смажте від 1,5 до 2 хвилин – рівно стільки, щоб нижня сторона здавалася добре просмаженою до золотисто-коричневого кольору. Потім переверніть шніцель і готуйте стільки ж часу до появи золотистого кольору.

8 Після виймання з жиру віденський шніцель подають у сухому вигляді й прикрашають тільки гілочкою зеленої петрушки та скибочкою лимона, яку вичавлюють на шніцель безпосередньо перед споживанням страви.

9 Подавайте із зеленим салатом або нашим салатом з огірків. На чотири порції очистіть один кілограм твердих свіжих огірків і наріжте їх овочерізкою тонкими скибочками.

10 Змішайте нарізані огірки з невеликою кількістю цукру, м'яким винним оцтом, сіллю та дрібкою меленого білого перцю за смаком. Викладіть салат у миску, додайте столову ложку оливкової або соняшникової олії і присипте листям кропу.