



Съставки за 4 Порции

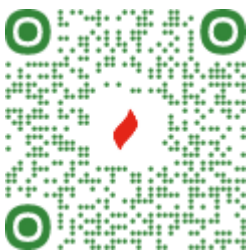
♦ = Kotányi Produkte

За шницела

600 g	Телешки бут
1	Яйце
2 с.л.	Вода или мляко
1.5 ч.л.	Олио
Щипка	♦ Морска сол
100 g	Брашно
150 g	Галета
200 ml	Олио

За салатата с краставици

1 kg	Краставица
Щипка	Захар
4 с.л.	Олио
3 с.л.	Винен оцет
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	Бял пипер, млян
1 с.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани



Виенски шницел и салатата с краставици

⌚ 20–30 Минути



Подготовка

- 1 От обезкостения телешки бут – за предпочитане фрикандо – изрежете правоъгълни котлети с дебелина колкото молив, които съдържат две свързани парчета.
- 2 Начукайте месото до дебелина от 3 до 4 мм, след това на няколко места изрежете фините ръбове на кожата, така че месото да не се свива по време на готвене.
- 3 Леко посолете шницела от двете страни, след което го оваляйте в брашното.
- 4 Междувременно в чиния разбийте за кратко с вилка едно цяло яйце, 1 с.л. вода или мляко и 1½ ч.л. олио.
- 5 Потопете набрашнения шницел в яйчената смес, оставете излишъка да изтече, след което незабавно покрийте с галета от всички страни. Притиснете внимателно към панировката, за да сте сигурни, че няма разпадащи се части.
- 6 Междувременно в дълбок тиган загрейте олиото – поне един пръст – докато върхът на намокрена вилка накара мазнината да цвърчи.
- 7 Запържете панираните котлети в горещата мазнина, като внимавайте да не препълвате тигана – те трябва да имат достатъчно място, за да „плуват“ в мазнината. Пържете от 1½ до 2 минути, толкова, че долната страна да получи златистокафяв цвят. След това обърнете шницела и гответе за същото време, до златистокафяво.
- 8 След като се отстрани от мазнината, виенският шницел се сервира „подсушен“ и се гарнира само със стръкче пресен магданоз и резен лимон, който се изстиска върху шницела непосредствено преди сервиране.
- 9 Сервирайте със зелена салата или с нашата салата с краставици: За четири порции обелете един килограм твърди, пресни краставици и ги нарежете на тънки резени, като използвате ренде тип „мандолина“.
- 10 Овкусете нарязаните краставици с малко захар, лек винен оцет, сол и щипка млян бял пипер на вкус. Изсипете салатата в купа, залейте всяка порция с около една супена лъжица олио и поръсете с връхчета копър.