



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Sznicel cielęcy po wiedeńsku

Smaczny obiad

Składniki:

- masło, 4 dag
- smalec, 4 dag
- bułka tarta , 3 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 4 dag
- cielęcina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, wykrajać i ukształtować tak, jak na stek cielęcy. Tuż przed smażeniem oprószyć solą i opanierować zanurzając najpierw w mące, później w jajach i bułce, przycisnąć panierunek ręką do mięsa i ułożyć sznicle na suchej deseczce. Rozgrzać smalec i smażyć sznicle na rumiano, na średnio nagrzanej płycie, gdy mięso jest usmażone z jednej strony, odwrócić je, dodać masło i mięso dosmażyć. Kotletów nie należy przechowywać w cieple, gdyż schodzi z nich panierowanie, podawać wprost z patelni z jajem sadzonym, krążkiem cytryny i ziemniakami we wszelkich postaciach, z dodatkiem marchewki z groszkiem, szpinaku, gotowanych warzyw z masłem, pomidorów oraz surówką sezonową, zwłaszcza liściastą.

