

Шницель по-венски (австрийская кухня)

4 порции шницеля из телятины примерно по 150 г, 1 чайная ложка соли, 1 щепотка молотого белого перца (на порцию), 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 1 чашка панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 1 лимон.

Отбить шницели. Натереть их солью и перцем со всех сторон, затем обвалять в муке.

Разбить яйца, перемешать с одной столовой ложкой воды и пропитать шницели с двух сторон. Обвалять в панировочных сухарях, после чего стряхнуть излишек сухарей.

Растопить половину масла, положить шницели, убавить пламя и обжаривать в течение 3-4 минут с каждой стороны до появления корочки. При необходимости добавить масло. Полить шницели образовавшимся соком и украсить кусочком лимона.

К шницелю можно подать салат из картофеля или капусты, заправленный майонезом.