



Osvedčený teľací rezeň, 4 porcie, 45 minút príprava, 20 minút tepelná úprava

.

//

.

Suroviny:

600 g teľacie stehno

250 g múka hladká

2 g soľ

2 g korenie čierne mleté

2 ks vajcia rozšľahané

600 g masť bravčová

250 g strúhanka

Postup:

1. Teľacie stehno odblaníme a narežeme na plátky. Jemne naklepeme, narežeme, osolíme a okoreníme.
2. Obalíme v trojobale – múka, vajcia, strúhanka, ale neriedime vajce mliekom tak ako pri slovenskom tradičnom rezni.
3. Vypražíme na bravčovej masti, známkou pravosti rezňa je bublina. Podávame s rezom citróna a vetvičkou petržlenovej vňate.
4. K viedenskému rezňu patrí zemiakový šalát. Pripravíme ho z tzv. šalátových zemiakov. Za tepla ich krájame na tenké plátky rovno do nálevu z teplého hovädzieho vývaru či bujónu, octu, cukru, horčice, soli, bieleho korenia, stolového oleja a nakrájanej červenej cibule. Na záver pokvapkáme tekvicovým olejom.



tags: telaci wiener schnitzel

.

//

.