

Tips & tricks: Savršeni bečki odrezak



 Jednostavan

Evo našeg *statement* bečkog odreska baš kako i u Beču služe, uz režanj limuna i mladi krumpir na maslacu i peršinu ?

Bečki odrezak iliti Wiener schnitzel pohani je komad telećeg buta i u originalu samo takav dolazi u obzir. Ona varijanta sa svinjskim butom zvala bi se samo 'na bečki način' (Wiener Art) pa je red razdvojiti ova dva 'pohanca'

Srećom, u mom slučaju, od djetinjstva imam 'drill' na tu temu i strogo se naglašavala ta važna razlika. Pa evo onda i mojih nekoliko najvažnijih trikova za savršeno hrskavi 'statement' odrezak koji se generacijski prenosi u mojoj obitelji.



Savjeti:

1. bečka šnicla se radi od telećeg buta, po mogućnosti 'leptir' reza (zamolite mesara) do veličine tanjura
2. meso se lagano istuče batom na nekoliko milimetara i posoli
3. paniranje klasično: brašno, jaja, krušne mrvice
4. kod paniranja mesom manipulirajte vilicama ili hvataljkama, nikako prstima

5. zagrijte jako masnoću, po mogućnosti maslac i uronite šniclu, pecite do zlatne boje (ili tamnije, ako ste kao ja)

6. poslužite uz krišku limuna i mladi krumpir s peršinom i maslacem te zelenom salatom