SKUHAJ.SI



Dunajski zrezki

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jajce
- malo soli
- malo olja za pečenje
- 4 svinjske zrezke
- 1 lonček drobtin in moke
- nekaj rezin limone

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Zrezke najprej osolimo in jih potolčemo. Pomokamo jih v moki, iz moke jih pomočimo v stepeno jajce, nazadnje pa jih povaljamo še v drobtinah.
Na vročem olju jih lepo zapečemo iz obeh strani, pečemo jih približno 5 minut na eni strani. Potem jih precedimo, najbolje je da tja kamor jih odlagamo, položimo sarvetek, da se maščoba izcedi iz njih.
Zrezke postrežemo takoj, idealna priloga zraven je pražen krompir, lahko se prileže še tatarska omaka... Ne pozabimo na rezino ali dve limone, ki okus naredi še prijetnejši..
Pa dober tek!