Doradca Smaku V: Sznycle jak wiedeńskie z chrupiącą sałatką, odc. 10

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Danie główne	
ziemniaki gotowane w mundurkach	500 g (małe)
kalarepka młoda	1
rzodkiewka	1 pęczek
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 sztuka
roszponka	200 g
jogurt naturalny	150 ml (gęsty)
Musztarda francuska Prymat	2 łyżeczki
polędwica wieprzowa	2
jajka przepiórcze	8 sztuk
jajko	3 sztuki
śmietana 18 proc	200 ml
mąka pszenna	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
masło do smażenia	
koperek	1 pęczek
olej rzepakowy	1 l
Do smaku	
Natka pietruszki suszona Prymat	
estragon	

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ziemniaki gotujemy w mundurkach, kroimy na połówki, wrzucamy do miski. Obraną kalarepkę kroimy w cienkie paski, a rzodkiewkę w plastry. Cebulę dymkę (białą część) kroimy w drobną kostkę. Roszponkę myjemy i usuwamy z niej twarde korzonki. Tak przygotowane składniki przekładamy do miski z ziemniakami.

KROK 2 Przygotowujemy sos: do miski przekładamy jogurt, dodajemy odrobinę oleju, 2 łyżeczki musztardy francuskiej i delikatnie mieszamy. Doprawiamy do smaku kolorowym pieprzem, solą morską i estragonem. Na koniec dodajemy kilka posiekanych gałązek świeżego kopru. Przygotowanym sosem polewamy sałatkę ziemniaczaną.

KROK 3 Oczyszczoną polędwiczkę kroimy pod lekkim skosem na 4 grubsze kawałki. Kawałki zawijamy w folię do żywności i rozbijamy tłuczkiem na cienkie płaty. Odkładamy na bok mięso w folii. Mąkę i bułkę tartą przesypujemy do osobnych talerzy. W trzecim talerzu łączymy 3 jajka ze śmietaną. Doprawiamy solą, pieprzem, suszoną natką pietruszki i mieszamy.

KROK 4 Na patelnię wlewamy dużą ilość oleju (tak, aby wypełnił całą patelnię – około 1 litr) i dobrze go rozgrzewamy. Każdy płat polędwicy obtaczamy w mące, następnie w jajku ze śmietaną, po czym w bułce tartej i znowu w jajku ze śmietaną i bułce. Smażymy sznycle na oleju do zrumienienia z obu stron. Po usmażeniu odsączamy z nadmiary tłuszczu na ręczniku papierowym.

KROK 5 Na małej patelni rozgrzewamy odrobinę masła i smażymy sadzone jajka przepiórcze (wybijając uważamy, aby nie zniszczyć struktury żółtka). Sznycle podajemy na sałatce ziemniaczanej. Na każdym kładziemy jajko sadzone i dekorujemy świeżym koprem.