

Șnițel Vienez | Rețeta Șnițel | Șnițel de Porc | Șnițel cu Pesmet



Șnițel Vienez | Rețeta Șnițel | Șnițel de Porc | Șnițel cu Pesmet



Rețeta pentru acest **șnițel cu pesmet** este foarte simplă și nu diferă prea mult de șnițelul nostru românesc, dar există totuși un secret: “RĂBDAREA și ATENȚIA la DETALII”. Pe parcursul acestui articol, voi dezvălui ceea ce am descoperit în această rețetă de șnițel vienez și cum poți să obții și tu rezultate excelente acasă.

- 2-2.5 kg pulpă de porc fără os
- 1 kg pesmet din pâine albă (ideal pesmet din pâine de casă)
- 200-300 g făină albă de grâu
- 2 l ulei floarea soarelui sau grăsime de porc
- 6-8 ouă
- 1 lămâie
- fileuri de anșoa
- sare și piper după gust

1. Înmuiați bucata de carne de porc într-o soluție de apă

rece și sare (1 lingură de sare la aproape 1 litru de apă). Lăsați carnea să stea la rece cel puțin 3 ore sau, ideal, peste noapte.



2. După marinare, scoateți bucata de carne din saramură și uscați-o bine cu un șervet de bucătărie.
3. Așezați bucata de carne între două folii de plastic (fiecare folie fiind de aproximativ diametrul tigăii în care veți prăji șnițelele).
4. Folosind un ciocan de șnițele sau o bătă de lemn, bateți bucata de carne pentru a o subția și a o aplatiza uniform. Bateți cu grijă pentru a nu o rupe.



5. Într-un castron, bateți ouăle și adăugați o linguriță de sare și piper proaspăt măcinat. Amestecați bine.
6. Într-o tavă adâncă, puneți făină, sare și piper (aproximativ o linguriță de sare și piper proaspăt măcinat). Amestecați.
7. Înmuiați fiecare bucățică de carne mai întâi în făină, apoi în oul bătut și, în final, în pesmetul de casă.



8. Încingeți uleiul într-o tigaie adâncă la foc mediu.
9. Prăjiți fiecare șnițel în uleiul încins, întorcându-l de câteva ori, până devine auriu și crocant. Acest proces ar trebui să dureze aproximativ 3-4 minute pentru fiecare șnițel.
10. Scoateți șnițelele din ulei și așezați-le pe un șervet de bucătărie pentru a absorbi excesul de ulei.



11. Opțional, puteți servi șnițelele cu fileuri de anșoa și felii de lămâie pentru a adăuga mai multă aromă.

