

Bečka šnicla sa krompir salatom i Salzburger Nockerl

Bečka šnicla

4 teleće šnicle
200 g brašna
5 jaja
200 g prezli
suncokretovo ulje
so

Prilog

100 g tartar sosa
2 limuna

Način pripreme

Šnicle istanjiti na 3–4 mm. Posoliti neposredno pre pohovanja. Uvaljati u brašno, zatim u jaja, pa u prezle, bez pritiskanja, kako bi korica ostala vazdušasta. Pržiti u dosta masnoće na 170–180 °C, tako da „plivaju“, 2–3 minuta po strani. Tokom prženja lagano pomerati tiganj kako bi se formirala talasasta tekstura. Šnicle se mogu peći i u er-frajeru. Pre pečenja poprskati ih uljem.

Servirati sa kriškom limuna. Tartar-sos poslužiti posebno, uz napomenu da je on savremeni dodatak.

Austrijska krompir salata – Kartoffelsalat

800 g belog krompira
1 goveđa kocka
3 kašike vinskog sirćeta
4 kašike senfa
 $\frac{1}{2}$ glavice crnog luka
30 ml suncokretovog ulja
5 g sitne soli
2 g mlevenog crnog bibera
 $\frac{1}{4}$ veze svežeg peršuna

Način pripreme

Krompir kuvati u ljusci, zatim ga oljuštiti dok je još topao i iseći na kocke. Goveđu kocku rastvoriti u toploj vodi. Pomešati bujon, sirće, ulje i senf i umutiti da se dobije fina emulzija, pa preliterati preko toplog krompira kako bi upio aromu. Dodati sitno seckan crni luk, so i sitno seckan peršun. Ostaviti 20 minuta da se sastojci povežu. Na kraju posuti biberom. Salata

treba da bude sočna, blago kisela, topla ili mlaka.



Salcburger nokerl

7 belanaca
4 žumanca
4 kesice vanilin šećera
135 g šećera u prahu
35 g pšeničnog brašna

Za podmazivanje

20 g margarina s maslacem

Sos od crvenog voća

300 g smrznutog šumskog voća
2 kašike šećera
 $\frac{1}{4}$ limuna
30 ml vode

Način pripreme

U šerpu staviti voće, šećer, vodu i malo soka od limuna. Kuvati 7–8 minuta, dok voće ne pusti sok i počne da se zgušnjava. Sos ostaviti sa strane. Zagrejati rernu na 200°C. Umutiti 4 žumanca sa vanilin šećerom. Mutiti dok masa ne postane svetla, penasta i prozračna. Sipati brašno preko mase i pažljivo umešati, pazeći da ne splasne. Ostaviti sa strane. U drugoj, velikoj posudi mutiti 7 belanaca, prvo srednjom brzinom, a posle

jednog minuta pojačati. Čim se pojavi pena, dodati polovinu šećera u prahu, kašiku po kašiku. Mutiti dok se ne dobije čvrst, ali sjajan šam. Zatim dodati ostatak šećera u prahu i mutiti još nekoliko sekundi, samo da se stabilizuje. U masu od žumanaca dodati trećinu šama da se olakša struktura. Zatim tu masu sipati nazad u preostali šam. Sjediniti mase kratko – masa ne sme izgubiti volumen. Konačna masa mora da ima volumen, da bude kremasta i stabilna. Staviti posudu za pečenje na donju rešetku rerne i zagrejati je 2–3 minuta. Izvaditi je i podmazati mešavinom margarina i maslaca. Uz pomoć špatule formirati tri „planine“ u toploj tepsiji, počevši od centralne. Prelaze poravnati mokrom kašikom. Oblik „planine“ treba da bude šiljast. Peći odmah 12–13 minuta, bez otvaranja rerne (bez ventilatora). Izvaditi, odmah posuti šećerom u prahu. Servirati uz sos od crvenog voća.