



## SZNYCEL PO WIEDEŃSKU Z SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ

### SKŁADNIKI:

2 sznycele cielęce (każdy po 200 g)  
2 jajka  
80 g mąki pszennej  
80 g bułki tartej  
kilka łyżek oleju rzepakowego  
50 g masła  
sól i pieprz  
1 cytryna

#### Sałatka ziemniaczana:

100 g ugotowanego ziemniaka  
1 łyżka dymki  
100 g ogórka kiszzonego  
1 łyżeczka kaparów

#### Sos:

3 fileciki anchois  
3 łyżki majonezu  
grubo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować sałatkę: składniki pokroić, po czym połączyć z kaparami, posiekaną dymką oraz sosem przyrządzonym z anchois, majonezu i pieprzu.
2. Sznycele cielęce cienko rozbić, po czym oprószyć solą oraz pieprzem. Mięso obtoczyć w mące, zmiksowanym widelcem jajku, a następnie w bułce tartej. Smażyć na złoty kolor na rozgrzanym oleju z dodatkiem masła. Podawać z cytryną i sałatką ziemniaczaną.