

Viyana Tavuk Schnitzel

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~480 kcal

Tavuk schnitzel, inceltirilmiş tavuk filetoların, yumurta ve galeta unuyla kaplayıp tavada altın renkli kızartan Viyana esintili bir tabaktır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 0.8 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Galeta unu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Yağ
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Tavukları iki streç arasında 0.7 cm kalınlıkta inceltin.
2. Filetolara, yumurtaya ve galeta ununa bulayın.
3. Yağ ve tereyağı tavada orta ateşte ısıtın.
4. Schnitzelleri her yüzü 3-4 dakika altına kadar kızartın.
5. Kağıt havluda dinlendirip limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu eşit inceltmek kaplama yanmadan içinin pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon, patates salatası ve maydanozla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt