

Sznyceł wiedeński z sałatką ziemniaczaną

Sznyceł wiedeński z sałatką ziemniaczaną – klasyk w nowej odsłonie

Sznyceł wiedeński to **ponadczasowy klasyk kuchni europejskiej**, który w połączeniu z delikatną sałatką ziemniaczaną tworzy doskonałe danie obiadowe. Cieniutki plaster schabu w chrupiącej panierce, podany z aromatycznymi ziemniakami z dodatkiem masła, szczypiorku i koperku, to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Danie idealne dla *całej rodziny* – zarówno dla dorosłych, jak i dzieci. Delikatne mięso w chrupiącej panierce przypadnie do gustu każdemu, a sałatka ziemniaczana stanowi doskonałe uzupełnienie posiłku. To propozycja dla osób ceniących tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu.

Na jaką okazję?

Sznyceł wiedeński z sałatką ziemniaczaną to **doskonały pomysł na niedzielny obiad** w gronie rodzinnym. Sprawdzi się również jako danie na specjalne okazje, gdy chcesz zaskoczyć bliskich czymś wyjątkowym, ale jednocześnie dobrze znanym. To także świetna propozycja na codzienny, sycący posiłek.

Czy wiesz, że?

Sekret idealnego sznycla wiedeńskiego tkwi w odpowiednim rozbiciu mięsa. Technika tłuczenia ma kluczowe znaczenie –

należy uderzać delikatnie po obu stronach, aby nie przerwać ciągłości włókien. Idealny [kotlet](#) po rozbiciu powinien zwiększyć swoją powierzchnię dwukrotnie. Dla uzyskania złocistej, chrupiącej panierki warto dodać do oleju łyżkę smalcu.

Dla urozmaicenia

Sałatkę ziemniaczaną można wzbogacić o dodatkowe składniki – *świeże zioła*, pokrojone w kostkę ogórki konserwowe czy cebulę. Do sznycla doskonale pasuje również *plasterek cytryny* i kapary. Zamiast tradycyjnej panierki można użyć płatków kukurydzianych dla dodatkowego chrupnięcia.