

# Vienna Tavuk Schnitzel

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~480 kcal

Açılış 9/10

Tavuk Schnitzel, Avusturya'nın klasik Wiener Schnitzel'inin (geleneksel olarak dana pirzola) Türk pazarına uyarlanmış tavuk versiyonudur. Panko-galetla kaplı tavuk ve limon dilimleri ile servis edilir.

## 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. Filetolarına, yumurtaya ve galeta ununa bulayın.
3. Yağ ve tereyağı tavada orta ateşte ısıtın.
4. Schnitzelleri her yüzü 3-4 dakika altın olana 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