

Pozdravljeni. Pred vami je nov kuharski izziv. Ker imamo različne okuse, lahko namesto dunajskega zrezka pripravite ocvrte miške.

Seveda pa lahko, če želite, pripravite obe jedi.

Da vam ni potrebno vsega sprintati, imate na koncu vsake jedi še povzetek na katerem so sestavine, postopek priprave in pripomočki za delo, brez fotografij, strnjeno in črno belo.

Po fotografijah, ki mi jih pošiljate vidim, da ste postali pravi kuharski mojstri. Pohvala vsem in dober tek!

Za vse vedoželjne, ki bi želeli izvedeti več, pa neobvezni naslednji povezavi:

<https://okusno.je/kuhinje-sveta/osnovna-pravila-cvrenja.html>

<https://okusno.je/kuhinje-sveta/ali-veste-od-kod-v-resnici-izvira-dunajski-zrezek.html>

Dunajski zrezek



PRIPOMOČKI ZA DELO

2 vilici.

3 plitvi krožniki.

Ponev.

Kladivo.

Papirnate brisačke .

Krpa.

Lopatica (ali primež) za obračanje zrezkov v olju in jemanje iz ponve.

Lesena kuhalnica.

Predpasnik.

Kuharska kapa.



SESTAVINE (za štiri osebe)

4 telečji zrezki

4 ščepcev soli

80g moke

2 jajci

100g drobtin

olje za cvrenje

1 limona



POSTOPEK PRIPRAVE

Zrezke operemo in jih osušimo (najbolje z bombažno krpo, ki jo moramo takoj oprati na 90°C ali s papirnatimi brisačkami).

Da zrezki postanejo še tanjši in mehkejši, jih rahlo potolčemo z obeh strani ter začinimo s soljo (originalni „dunajci“ so začinjeni še z belim drobno mletim poprom).

Začinjene zrezke pustimo počivati pet do deset minut.

Ko zrezki počivajo si pripravimo vse potrebno za paniranje. V globok krožnik ubijemo jajci in ju z vilico dobro razžvrkljamo (penasto umešamo). Na plitev krožnik stresemo moko, na drug plitev pa drobtine (najbolje drobno fino mlete).

Zrezke nato najprej povaljamo v moki, jih potopimo v jajčno zmes in na koncu povaljamo še v drobtinah.

V globoki ponvi segrejemo olje, v katerem bomo zrezke ocvrli.

Pazimo na temperaturo segrevanja olja. Primerno temperaturo olja lahko preverimo tako, da odlomimo majhen košček kruha in ga pomočimo v olje. Ko čisto malo zacvrči, je temperatura že primerna za cvrenje.

V vroče olje položimo zrezke (število zrezkov je odvisno od velikosti ponve).

Zrezke na vsaki strani cvremo dve do tri minute (lahko tudi več), da postanejo zlato rjave barve.

Ocvrte zrezke položimo na papirnate prtičke ali brisačke zato, da se odteče odvečna maščoba.

Limono razrežemo na krhlje in jo dodamo na krožnik (limonin sok pokapljan po zrezkih le-te zmehča in obogati njihov okus, hkrati pa so krhlji lep dodatek k dekoraciji).

Zrezke serviramo na krožnike. K dunajskemu zrezku postrežemo izbrano prilogo (v originalu naj bi to bila krompirjeva solata, odlično pa se kombinira s kuhanim krompirjem v kosu posutim s peteršiljem ali pa kar s pečenim krompirčkom ali pa „pomfrijem“ (ocvrt krompirček).



Zrezke serviramo na krožnike.

K dunajskemu zrezku postrežemo izbrano prilogo (v originalu naj bi to bila krompirjeva solata, odlično pa se kombinira s kuhanim krompirjem v kosu posutim as peteršiljem ali pa kar s pečenim krompirčkom ali pa „pomfrijem“ (ocvrt krompirček).

Poleg priloge na pogrinjku ne sme manjkati še solata (izjemoma v primeru, ko je krompirjeva solata servirana že kot priloga). Najbolj priporočljiva je zelena oz. mešana solata z osnovnim prelivom (kis, olje, sol).



Uporabni nasveti

Za preverjanje temperature maščobe lahko uporabimo košček kruha ali leseno kuhalnico. Ko je dovolj segreta se okoli kuhalnice (kruha) pojavijo drobni mehurčki).

Za vrenje uporabimo večjo količino olja (živilo mora plavati v olju-biti potopljeno v njem).

Namesto sončničnega olja lahko uporabimo kokosovo maščobo.

Če med cvrtjem ponev nekoliko premikamo- potresemo, je skorja bolj hrustljava (pazi, da se ne opečeš).

Namesto telečjih zrezkov lahko uporabiš drugo meso (npr. piščančje, puranje...).

Dunajca lahko pečemo tudi v pečici.

POVZETEK – DUNAJSKI ZREZEK

PRIPOMOČKI ZA DELO

2 vilici.
3 plitvi krožniki.
Ponev.
Papirnate brisačke .
Krpa.
Lopatica.
Predpasnik.
Kuharska kapa.

SESTAVINE (za štiri osebe)

4 telečji zrezki
4 ščepcev soli
80g moke
2 jajci
100g drobtin
olje za cvrenje
1 limona

POSTOPEK PRIPRAVE

Oprane zrezke osušimo, potolčemo in začinimo s soljo. Najprej jih pomokamo, nato potopimo v jajčno zmes in na koncu povaljamo v drobtinah.

Zrezke cvremo v olju , ki smo ga predhodno segreli v globoki ponvi. Zrezke na vsaki strani cvremo dve do tri minute (lahko tudi več), da postanejo zlato rjave barve.

Ocvrte zrezke položimo na papirnate brisačke .

Zrezke serviramo na krožnike. K dunajskemu zrezku postrežemo izbrano prilogo in solato.

POVZETEK – OCVRTE MIŠKE

PRIPOMOČKI ZA DELO

2 žlici.
Plitvi krožnik.
Ponev.
Papirnate brisačke .
Električni ali ročni mešalnik.
Lopatica.
Predpasnik.
Kuharska kapa.

SESTAVINE

2 jogurtova lončka GLADKE moke
2 jajci
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
1 jogurt
ščepec soli
olje za cvrtje
sladkor v prahu (po želji)

POSTOPEK PRIPRAVE

Jajca in sladkor penasto zmiksamo in dodamo vse ostale sestavine.

Dobro zmešamo in pustimo testo stati 15 minut.

Olje segrejemo in vanj z žlico polagamo testo in zlato - rumeno ocvremo. Ocvrte miške polagamo na papirnate brisačke, da se odteče odvečna maščoba. Serviramo še tople (lahko jih po želji posujemo s sladkorjem v prahu). Pazite, da se ne opečete.

