



WIENERSCHNITZEL

RECEPT

Wienerschnitzel.

Per person:

150 gr wienerschnitzel
20 gr ströbröd
20 gr vetemjöl
1 st ägg
100 gr stekt potatis
1/2 citron
1 kryddmått kapris
1 st anjovisfilé
½ dl rödvinssås

Så här gör du:

1. Panera wienerschnitzeln med ströbrödet, vetemjålet och ägget.
2. Värm på den förstekta potatisen i ugnen 5-7 minuter i 175 grader.
3. Stek den panerade wienerschnitzeln i olja på medeltemperatur, ca 3 minuter per sida. Garnera med citron, kapris, anjovisfilé och rödvinssås.

Vinrekommendationer:

Trimbach Riesling, artikelnummer 2639.
Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône, artikelnummer 5461.