

Wiener Schnitzel (Viennese escalope) recipe



Ingredients:

- 4 veal escalopes
- 2 eggs
- 3 teaspoons milk
- 1 teaspoon oil
- salt and pepper
- 200 grams flour
- 150 grams breadcrumbs

Method:

- First, wrap the escalopes in cling film then beat them to make them tender.
- Then mix eggs, milk, oil, salt and pepper together
- Coat each side of the escalopes with the flour, deep them into the eggs and finally coat them into the breadcrumbs
- Fry the escalopes in very hot oil for 2 to 3 minutes on each side.

ENJOY YOUR MEAL!

Ingrédients

- 4 escalopes de veau.
- 2 oeuf.
- 3 cuillères à café de lait.
- 1 " d'huile.
- sel,pivre.
- 200grs de farine.
- 150grs de chapelure

Préparation de la recette :

Tout d'abord frapper les escalopes avec un maillet pour les attendrir en mettant du film étirable dessus.

Ensuite mélanger les oeufs,le lait,l'huile,sel et poivre.

Passer les escalopes dans la farine, puis dans les oeufs et pour finir dans la chapelure en appuyant bien pour que la chapelure tienne bien. Faites frire les escalopes dans de l'huile très chaude 2 à 3 mn par côté.

BON APPETIT!