



## Viedenský teľací rezeň a zemiakový šalát

Na viedenský rezeň a zemiakový šalát (pre 4 osoby):

4 teľacie rezne (šál teľacieho stehna), 3 vajička, strúhanka, hladká múka, soľ a čerstvo mleté čierne korenie, tuk na vyprážanie (ideálna je domáca bravčová masť)

Na šalát potom:

8 stredne veľkých zemiakov (deň predom) uvarených v šupe, 1 väčšia cibuľa, 4 kyslé uhorky nakrájané na drobno, sterilizovaná zmes na zemiakový šalát - mix mrkva a hrášok - cca 350 g, soľ, korenie, trocha cukru alebo aj laku z uhoriek na dochutenie

Na domácu majonézu:

5 žĺtkov, rastlinný olej, ideálne slnečnicový, 1 lyžicu horčice, trocha bieleho vínneho octu alebo citrónovej šťavy, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

Rezne majú byť poriadne na tenko vyklepané pomocou kuchynského tlčika na mäso. Mäso nezabudnite osoliť a okoreniť, obaliť v múke a prebytočnú múku oklepať, dobre vykúpať v rozšľahaných vajičkách a na záver kompletne obaliť v strúhanke. Takto obalené rezne pomaly vyprážame na masť. Rezne majú byť kompletne zaliate tukom a je dobré občas panvicou zatriať, aby sa masť prelievala cez rezne. Rezne takto získavajú svoj pekný nadýchaný a zvlnený tvar.

Pripravte si majonézu: všetky ingrediencie by mali mať izbovú teplotu. Žĺtka dobre vo väčšej mise dobre vyšľahajte, pridajte k nim horčicu a trošku octu. To zabezpečí, že sa vám majonéza nezrazí. Pomocou ručného šľahania alebo mixéra k žĺtkom pomaly prielevajte olej, najprv doslova po kvapkách, neskôr môžete prilievanie urýchľovať. Šľahajte/mixujte až kým majonéza nemá potrebnú hustotu. Množstvo oleja neuvádzame zámerne, záleží to od veľkosti žĺtkov. Majonézu finálne dochuťte soľou a korením

Uvarené zemiaky ošúpte a pretlačte cez krájač zemiakov na šalát. Uhorky nakrájajte na drobno, rovnako aj cibuľu a pridajte k zemiakom. Osolte a okoreňte a pridajte sterilizovaný hrášok a mrkvu. Šalát zalejte majonézou a dobre premiešajte. Na záver finálne dochuťte: soľou, korením, ak je treba tak aj trochou cukru alebo naopak laku z kyslých uhoriek.