



Жареный шницель под пивным соусом

- свинина 500 г
- мука 3 ст. ложки
- соль 2 ч. ложки
- яйца 1 шт.
- пиво Holsten Dunkel 2 ст. ложки
- сухари панировочные 0.5 стакана
- масло растительное 0.5 стакана
- лимон 0.5 шт.
- паприка 0.5 ч. ложки

Свинину нарежьте поперек волокон на несколько тонких ломтей, отбейте и посолите. Каждый кусок обваляйте в муке, обмакните в яйцо, взбитое с пивом и солью, и запанируйте в сухарях. Обжарьте шницели на разогретом растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые жареные шницели выложите на блюдо, сбрызните лимонным соком, посыпьте паприкой.

Подавать блюдо лучше с бокалом пшеничного пива, например, Baltika Munchen, или традиционным немецким «дункелем», например, Holsten Dunkel. Такое сочетание создаст комплексное впечатление о вкусе блюда, его гастрономической целостности в том виде, как его понимают в Германии.

