# Traškus jautienos šnicelis su grybų pagardu

## Gaminimas

1. Kiaušinius išplakite. Batatą supjaustykite išilgai skiltelėmis, baravykus ir svogūną smulkesniais kubeliais, alyvuoges, petražoles ir česnaką susmulkinkite. Batatus sumaišykite su šaukštu alyvuogių aliejaus, KOTANYI druska ir KOTANYI juodaisiais pipirais,
   čiobreliu, rozmarinu ir kepkite 180 °C temp. įkaitintoje orkaitėje apie 20 min.
2. Grybus, česnaką ir svogūnus pakepinkite įkaitintoje ZYLE keptuvėje su alyvuogių aliejumi, suberkite alyvuoges, kaparėlius, pagardinkite druska ir pipirais, išmaišykite, lengvai
   pakepinkite. Subėrę petražoles viską išmaišykite ir patraukite nuo kaitros.
3. KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį „Black angus“ išmuškite mėsos plaktuku arba prikaistuviu, įtrinkite druska, juodaisiais pipirais ir
   apvoliokite tokia tvarka: miltai, kiaušinio plakinys, „Panko“ džiūvėsėliai.
4. OBELIŲ rapsų ir kanapių aliejų supilkite į keptuvę ir gerai įkaitinkite. Gamintą jautienos šnicelį kepkite įkaitintame aliejuje po 2–3 min. iš kiekvienos pusės. Iškepus mėsai
   nusausinkite riebalų perteklių popierine servetėle arba rankšluosčiu.
5. Į keptų grybų masę dėkite sviestą ir lengvai pakaitinkite 1–2 min., kol sviestas išsilydys. Į lėkštę dėkite keptą jautienos šnicelį, ant viršaus keptų baravykų ir alyvuogių masę, žaliosios
   citrinos skiltelę, petražolių lapelius ir patiekite su batatų skiltelėmis.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą

## INGREDIENTAI

| | |
|---|---|
| 1-2 | kiaušinių |
| 1 | didelio batato |
| 3–4 vidutinių | baravykų |
| 1 | vidutinio svogūno |
| 1 saujos | žaliųjų ir juodųjų alyvuogių mišinio |
| 1 ryšulėlio | petražolių |
| 2 skiltelių | česnako |
| 2 šaukštų | alyvuogių aliejaus |
| Po 1 šakelę | rozmarino ir čiobrelio |
| 1 šaukštelio | kaparėlių |
| 1 | KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black angusbla |
| ½ stiklinės | miltų |
| ½ stiklinės | Panko džiūvėsėlių |
| ½ stiklinės | OBELIŲ rapsų ir kanapių aliejaus |
| 1 šaukšto | sviesto |
| 1 skiltelės | žaliosios citrinos |
| Žiupsnelio | KOTANYI druskos |
| Žiupsnelio | KOTANYI juodųjų pipirų |

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/traskus-jautienos-snicelis-su-grybu-pagardu.htm?tpl=pdf