

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, čiobreliais, 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 plakiny, „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 mėsa 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 nuotrauką 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 čiobrelis
1 šaukšteliu	kaparėlių
1	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio Black angus
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

