



Vīnes šņicele

Nepieciešams

4 teļa filejas gabali (150 – 180 g katrs); var izmantot arī cūkgaļu vai tītaru
2 olas
apmēram 100 g rupjus maltos miltus
apmēram 100 g maizes drupaču panējumam
sāls
pipari
attīrīts sviests un/vai augu eļļa
citrona šķēles dekorēšanai

Pagatavošana

1. Izklāt teļa filejas gabalus, noņemt ādu un izklapēt tos plānus. Gaļai abās pusēs uzbērt sāli un piparus. Uzbērt miltus un maizes drupačus uz atsevišķiem plakaniem šķīvjiem, un blodā ar dakšiņu sakult olas.
2. Apviļā abas šņiceles pusēs miltos, pēc tam iemērk sakultajās olās, pārļiecinoties, ka neviena vieta no šņiceles nepaliek sausa. Visbeidzot, apviļāt maizes drupačus un uzmanīgi piespiest drupačus ar dakšiņas apakšējo pusi (tas palīdz drupaču pārklājumam labāk "izplesties" cepšanas laikā).
3. Lielā pannā (vai 2 vidēja izmēra pannās) izkausēt pietiekamu daudzumu tīra sviesta, lai šņiceles varētu brīvi peldēt eļļā (vai uzsildīt augu eļļu ar 1 – 2 ēdamkarotēm sviesta).
4. Ievietot šņiceli pannā tikai tad, kad tauki ir tik karsti, ka, pievienojot kādas drupačus vai mazu sviesta gabaliņu, tie puto un burbuļo.
5. Atkarībā no gaļas biezuma un veida, cept 2 līdz 4 minūtes, līdz tā iegūst zeltaini brūnu krāsu. Uzmanīgi apgrieziet ar lāpstiņu (necaurdurt panējumu!) un cept otro pusi, līdz tā ir līdzīgas krāsas.
6. Noņemiet kraukšķīgās šņiceles no pannas un uzlikt uz virtuves papīra, lai no tām notek liekā eļļa. Uzmanīgi noslaucīt. Salikt šņiceles uz šķīvja un dekorēt ar citrona šķēlītēm pirms pasniegšanas.
7. Pasniegt ar kartupeļiem, rīsiem, kartupeļu salātiem vai jaukto lapu salātiem.