



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 drupačās uz atsevišķiem plakaniem šķīvjiem, un bļodā 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 drupačās un uzmanīgi piespiest drupačās 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 drupačās 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 apgriezt ar lāpstiņu (necaurdurt panējumu!) un cept otro pusi, līdz tā ir līdzīgas krāsas.
6. Noņemt 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.