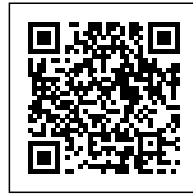




ITĀĻU ŠNICELE NO HUGO





Šis itāļu divu ēdienu apvienojums ir sen populārs arī pie mums.



Vēsturiski pirmā radās „Milānas šnicele”. Visai drīz Austrijā parādījās „Vīnes šnicele”, kas patiesībā ir nošpicota no Milānas un otrie to spītīgi uzskata par savu.

Milāna vienmēr ir bijusi bagātāka, tāpēc tur tika gatavota slavenā „Milāniete” trīskāršajā panējumā kā smalks ēdiens. Savukārt dienvidu, nabadzīgākajā daļā tika gatavoti vienkāršāki ēdieni, piemēram, pica „Napolitana” ar tomātiem un sieru.

Tā, domājams, kaut kur Itālijas vidienē, radās „Milanese a la Napolitana” – apakšā šnicele, augšpusē pica.

Jums būs nepieciešams:

Teļa gaļas šniceles (reizēm izmantoju arī cūkgaļas karbonādi)

Sāls, malti melnie pipari

Cepam eļļa vai tauki

Trīskāršajam panējumam: milti, ola, rīvmaize

Svaigi tomāti vai konservēti saberzti tomāti

Siera šķēles (es izmantoju Mozzarella sieru, bet var būt jebkurš smuki kūstošs)

Kvalitatīva šķiņķa šķēles

Pieeja:

Izklapējiet šniceles, bagātiniet ar sāli un maltiem melnajiem pipariem.

Tālāk panējiet: vispirms miltos, tad sakultā olā ar sāli un visbeidzot rīvmaizē.

Lēnām apcepjiet sagatavotās šniceles pannā pietiekamu taukvielu daudzumā.

Gatavās šniceles kārtojiet cepamtraukā, palejiet pāris ēdamkarotes silta ūdens. Pārklājiet šniceles ar tomātu mīkstumam vai plāni sagrieztus svaigus tomātus. Virs tomātiem lieciet šķiņķa šķēli un siera šķēli.

Sagatavoto cepamtrauku iešaujiet sakarsētā cepeškrāsnī un cep 200 grādos līdz siers ir izkusis. Var arī to darīt turpat uz pannas, palejot nedaudz ūdens un pakarsējot zem vāka. Vai arī mikroviļņu krāsnī (es gan no tās esmu priecīgi atvadījies uz mūžiem...)

GATAVS!

Pasniedziet ar ceptiem frī kartupeļiem, kartupeļu biezeni vai tikai ar dārzena salātiem.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

