

## Jautienos kapotinis su troškintomis citrinų žievelėmis



### Gaminimas

1. Citrinos žievelės supjaustykite plonomis juostelėmis, citrinos sultis išspauskite ir sumaišykite su cukrumi, vandeniu, tada sudėkite pjaustytas žievelės ir troškinkite uždengę ant silpnos kaitros apie 1 val. arba kol žievelės suminkštės ir taps malonios valgyti.
2. Kiaušinio trynį, garstyčias, kaparėlius, tarkuotą parmezano sūrį, baltojo vyno actą ir žiupsnį druskos sutrinkite elektriniu trintuvu iki vientisos masės ir lėtai pilant aliejų toliau trinkite, kol gausis majonezo masė.
3. **KITCHEN ME jautienos mentės didkepsnį „Black Angus“** supjaustykite mažais kubeliais. Svogūnėlį, česnakų laiškus susmulkinkite. Viską sumaišykite kartu su SPILVA marinuotais agurkėliais, druska, pipirais ir BORGES alyvuogių aliejumi „Extra Virgin“.
4. Lazdynų riešutus ir TALER traškučius su vytinta jautiena susmulkinkite.
5. Į lėkštės centrą dėkite 2 šaukštus padažo, berkite traškučių ir riešutų mišinį, sudėkite smulkintą jautienos mišinį ir užberkite troškintų citrinų žievelių. Galite patiekti su skrudinta duona.

Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

1	citrinos
½ stiklinės	cukraus
½ stiklinės	vandens
1	kiaušinio trynio
1 šaukštelio	garstyčių
½ šaukštelio	kaparėlių
30 g	parmezano sūrio
1 šaukšto	baltojo vyno acto
1 stiklinės	saulėgrąžų aliejaus
1 vnt	KITCHEN ME jautienos mentės didkepsnio Black Angus
1 šaukštelio	smulkiai pjaustytų SPILVA marinuotų agurkėlių
1	svogūnėlio
1 saujelės	česnakų laiškų
2 šaukštų	BORGES alyvuogių aliejaus Extra Virgin
1 šaukšto	lazdynų riešutų
1 saujos	TALER traškučių su vytinta jautiena

Žiupsnelio	druskos
žiupsnelio	juodųjų pipirų

Atsiųsta iš: [www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-kapotinis-su-troskintomis-citrinu-zievelemis.htm?tpl=pdf](http://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-kapotinis-su-troskintomis-citrinu-zievelemis.htm?tpl=pdf)