

Wienerschnitzel

800 g benfritt kalvkött

Av innan- eller ytterlår evt fransyska

Panering;

4 msk vetemjöl

2 tsk salt

2 krm svartpeppar

2 ägg

1,5 dl ströbröd

5-6 msk margarin eller smör

Garnering

8 citronskivor

Ansjovisfiléer

Kapris

Hasselbackpotatis

Ca 100 g kött per portion.

Skär köttet i ca 1 cm tjocka skivor.

Vänd dem i vetemjölet blandat med salt och peppar, sedan i uppvispat ägg och sist i ströbröd

Paneringen gör att köttet blir saftigt och får en vacker stekskorpa

Låt köttskivorna ligga en stund så att paneringen stelnar.

Låt fett bli ljusbrunt i stekpannan. Stek skivorna 3-4 minuter på varje sida i på ganska svag värme så att paneringen inte bränns. Lägg upp skivorna på varmt fat och lägg garneringen på varje schnitzel.

Hasselbackpotatis

Sätt ugnen på 225 grader

Skala potatisarna

Skär skåror i lilla bifogade brädan

Lägg potatisarna med den skivade sidan uppåt på ett smort ugnssäkert fat.

Pensla med smält smör och stek mitt i ugnen tills de fått färg och är mjuka ca 45 minuter. Pensla med smör ett par gånger under stekningen. Strö över lite salt och ströbröd mot slutet.