

inköpslistan.se

Av: Maggan

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Fest

KRYDDIG KALKON MED SMAKRIK CRÈME FRAICHE-KLIC

Ingredienser

5 hg kalkon *(filé)*
1 dl senap *(grovkornig)*
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 dl ströbröd
1 g smör
2 msk persilja
2 dl creme fraiche *(gourmet, saffran&tomat)*
1 kg klyftpotatis

Gör så här

Banka ut köttet. Krydda med salt och peppar. Bred tunt med senap på båda sidor och vänd i ströbröd. Stek köttet i smör i en stekpanna ca 3 min på varje sida. Strö över persilja och lägg en klick crème fraiche på varje schnitzel. Servera med potatisklyftor.