



bild saknas

- ▮ 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.