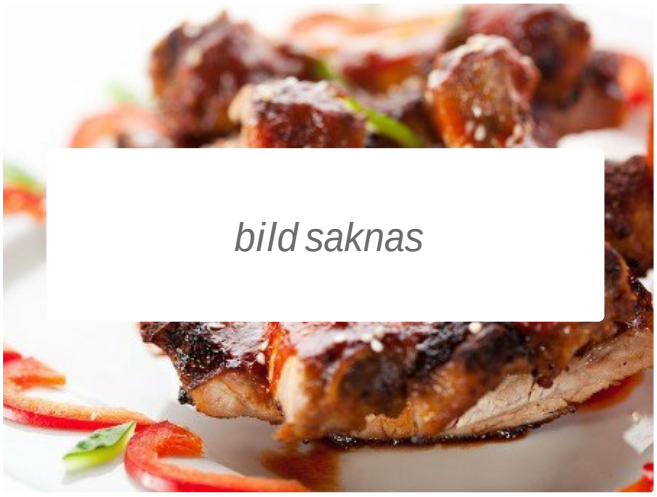


inköpslistan.se

Av: Alf

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

WIENERSCHNITZEL

Ingredienser

4 st skinkschnitzelen
(eller kalvschitzelen)
1,5 dl vetemjöl
2 st ägg
6 msk ströbröd
100 g margarin
1 st citron
4 filéer ansjovis
4 msk kapris
8 st potatis *(helst mjölig)*
2 st tomat

Gör så här

Skala och koka potatisarna. Samtidigt med att potatisarna kokas gör du i ordning schnitzlarna.
Ta fram tre tallrikar. Lägg vetemjölet i den första, äggen i den andra och ströbrödet i den tredje. Panera schnitzlarna genom att vända dem i tallrikarna i omnämnd ordning. Stek i margarinet.
Servera med 1-2 skivor citron, ansjovis och kapris snyggt placerat ovanpå schnitzlarna. Gott att äta tillsammans med tomat och kokt potatis.