

Fläkschnitzel



Fläkschnitzlar 4 port

4 st schnitzlar av skinka
salt och peppar

Dubbelpanering:

vetemjöl

ägg

ströbröd

Smör eller margarin till stekning

Ev. citronpeppar

Sätt schnitzlarna i en plastpåse och banka med en liten kastrull så dom blir platta.

Salta och peppra. Vänd i vetemjöl, ägg och ströbröd. Låt schnitzlarna vila en stund så paneringen fastnar.

Stek dom i smör eller margarin på båda sidor.

Tips: Krydda med citronpeppar under stekning.

Servera med kokt eller stekt potatis. Gröna ärter och citronskivor.

