

Ingredienser:

2 Skinkeschnitzler
1 dl mini- eller letmælk
Mel
Olie
Margarine
1 citron
Frisk høvlet peberrod
2 spsk. små kapers
1 dl fine ærter
4 store aspargeskartofler
2-4 små skarpe sild (555 type)
Salt og friskkværnet peber

Tilberedning:

1. Kartoflerne vaskes godt, og skæres i store både
2. I en skål blandes kartoffelbåde med olie, salt og peber
3. Bages i ovnen i en ½ time på en bageplade med bagepapir
4. Kødets vendes først i mælken, derefter i mel
5. Kødets steges i lidt margarine på en slip-let pande
6. Kødets krydres med salt og peber, og dryppes med citron fra de 2 endestykker
7. Ærterne dampes let
8. Anret kødet med en skive citron, peberrod, kapers og 1-2 skarpe lille sild (555 type)

Tilbehør:

Vær kreativ, anvend gerne årstidens friske grøntsager som tilbehør, sammen med eller i stedet for kartofler

Wienerschnitzel

(2 personer)

