



Mantelikuorrutettu porsaanleike

Aineet: 1 rs (240 g) porsaan ulkofilepihvejä nuijittuina
1 kananmuna
3 rkl korppujauhoja
3 rkl mantelijauhetta
suolaa, rouhittua valkopippuria, paprikajauhetta, rakuunaa
paistamiseen:
voita tai margariinia ja ruokaöljyä
tarjoiluun:
0,5 sitruunaa

Valmistus: Ota nuijitut porsaanfilepihvit tunniksi keittiölämpötilaan ennen valmistamista. Riko kananmuna syvälle lautaselle ja vispaa rakenne rikki. Mittaa toiselle lautaselle korppujauhot ja mantelijauhe sekä mausteet ja sekoita hyvin. Kuumenna rasva paistinpannussa.

Kastele pihvit kananmunassa ja pyöräytä ne sen jälkeen jauho-mausteseoksessa. Paista keskilämmöllä rapeiksi ja kypsiksi.