



Kuorrutetut maksaleikkeet

Aineet: 600 g vasikanmaksaa
2 keveästi vatkattua munaa
vehnäjauhoja
1-2 halkaistua valkosipulin kynttä
suolaa
valkopippurijauhetta
kanelijauhetta

Valmistus: Sentin paksuiset maksaleikkeet leivitetään suolalla, valkopipurilla ja melko runsaalla kanelilla maustetuissa vehnäjauhoissa. Liikajauhot karistellaan leikkeistä, jotka sitten kastetaan keveästi vatkattuun munaan. Kuorrutuksen annetaan kuivahtaa. Leikkeet paistetaan nopeasti kullanruskeiksi öljyssä, jossa on esikuumennuksen ajan hypitetty halkaistuja valkosipulin kynsiä.

www.superkokki.com