



Pozarskin kyljykset

Aineet: 800 g luutonta nahatonta broilerin tai kanan lihaa
1 dl ruokakermaa
2 viipaletta ranskanleipää
3 rkl pehmeää voita
1 keltuainen
(1 rkl vodkaa)
1 tl suolaa
1-2 dl korppujauhoja
paistamiseen voita

Valmistus: Liota leipäviipaleet kermassa. Leikkaa liha paloiksi ja jauha lihamyllyssä tai hienonna monitoimikoneessa.

Sekoita joukkoon muut aineet ja vatkaa

monitoimikoneessa tai puukauhalla kuohkeaksi.

Muotoile kostutetuilla käsillä taikinasta soikeita ohuita pihvejä. Painele

korppujauheessa ja paista noin 5 min. kummaltakin puolelta. Tarjoa

kullanruskeat kyljykset vihreiden herneiden, perunalohkojen ja keitettyjen

hetken voissa haudutettujen porkkanoiden kanssa.