



Sisäpaistikääryle

Aineet: 4 kpl (á 150 g) ohueksi nuijittua sisäpaistipihviä
100 g suikaloitua palvikinkkua
1 iso viipaloitu maustekurkku
4 dl kermaa
1 tl suolaa
1/2 tl rouhittua pippuria

Valmistus: Asettele suikaloitu palvikinkku ja viipaloitu maustekurkku sisäpaistin päälle. Kääri paisti rullalle. Ruskista miedolla lämmöllä paistinpannulla voin kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla.

Kaada kerma päälle kun kääryleet ovat kauttaaltaan ruskeita.

Anna kääryleiden muhia kermassa vielä 1/2 tuntia. Voit halutessasi vielä maustaa kermaa esimerkiksi ketsupilla ja sinapilla.

www.superkokki.com