



Kyljyksiä sinappikastikkeessa

Aineet: 4 kpl porsaankyljyksiä
4 dl kermaa
2 prk ananasrenkaita
1 tuubi mietoa sinappia
juustoa

Valmistus: Ota kaikki aineet lämpiämään huoneen lämpöön hyvissä ajoin.

Laita laakean uunivuoan pohjalle ananasrenkaita (ei mehua).

Lado kyljykset päälle ja raasta hieman juustoa jokaisen kyljyksen päälle.

Sekoita huolellisesti erillisessä astiassa huoneenlämpöinen sinappi ja kerma.

Kun sekoitus on valmis kaada se kyljysten päälle. Paista n. 175-200 astetta

n. 1 tunti. Tarjoa keitettyjen perunoiden ja pakastevihannesten kera.

www.superkokki.com