



Karitsankareet

Aineet: 8-12 kpl karitsankareta
voita ja öljyä paistamiseen
1 tl merisuolaa
sinappia
persiljaa

Valmistus: Silppua persilja. Kuumenna voi-öljyseos pannulla. Ruskista kareet pienissä erissä. Mausta suolalla. Kasta liha sinappiin ja seuraavaksi persiljasilppuun. Tarjoile välittömästi.

www.superkokki.com