



Vasikansydänvatkuli

Aineet: 2 rkl margariinia
2 kpl vasikansydäntä
1/2 rkl vehnäjauhoja
2 tl suolaa
hiven valkopippuria
1 kpl sipulia
vettä
1/2 dl kermaa

- Valmistus:
1. Puhdista ja kuivaa sydän
 2. Leikkaa se ohuiksi viipaleiksi
 3. Kääntele viipaleet vehnäjauho-mausteseoksessa
 4. Viipaloi sipulit
 5. Lisää kuumalle paistinpannulle margariini ja ruskista siinä sydänviipaleet kauniin ruskeaksi. Lisää sipuli ruskistumaan.
 6. Siirrä ne pataan.
 7. Huuhdo paistinpannu vedellä ja lisää se pataan.
 8. Anna sydämen hiljalleen kypsyä pehmeäksi ja sekoita vain silloin tällöin. Lisää vettä tarpeen mukaan ja kerma kypsymisen loppupuolella.
 9. Tarjoile perunasoseen kanssa.