



Marinoitu vasikansydän

Aineet: 1-2 kpl Vasikan sydäntä
4 rkl Chilikastiketta
Marinoimisliemi:
2 dl Viinietikkaa
1 dl Vettä
2 kpl Murskattua valkosipulin kynttä
1/2 tl Jauhettua kuminoita
1 tl Murskattuja mustia pippureita
1 tl Suolaa

- Valmistus:
1. Sydämet puhdistetaan, kalvot ja jänteet poistetaan ja sydän leikataan kuutioksi.
 2. Marinoimisliemen aineet sekoitetaan ja liemi kaadetaan palojen päälle.
 3. Saa olla viileässä seuraavaan päivään.
 4. Marinoidut sydänpalat pujotetaan vartaisiin. Chilikastike ja vähän marinoimislientä sekoitetaan.
 5. Seoksella voidellaan varrasta. Grillataan 10 min. ja kokeillaan, ovatko sydämenpalat kypsiä.
 6. Cocktailtikut pistetään kypsiin paloihin ja tarjoillaan chilikastikeen kera.

www.superkokki.com