



Flesh of Veal - Vasikalihaa

Aineet: noin 400 g vasikanlihaa
1 tl suolaa
1 tl fenkolia
2 tl meiramia
3 rkl persiljaa
0,24 tl kuivattua timjamia
2 rkl tuoretta basilikaa

Valmistus: Hienonna persilja, meirami ja basilika. Kuutioi liha suunpalan kokoisiksi paloiksi ja asettele paistinvuokaan.
Ripottele päälle suolaa, fenkolia ja hienonnetut yrtit. Paista noin 40 minuuttia 180 asteessa.

www.superkokki.com