



Sianleike Budan linnan tapaan

Aineet: 600 g luutonta siankyljystä
100 g Edam-tyyppistä juustoa
parsakaalia
brokkolia
herneitä
perunoita
rakuunalla maustettua supreme-kastiketta
jauhoja
suolaa
öljyä

Valmistus: Kyljys viipaloidaan kahdeksaksi samankokoiseksi leikkeeksi, hakataan vähän, suolataan ja paistetaan öljyssä. Leikkeet laitetaan tulenkestävään astiaan, valellaan supreme-kastikkeella, päälle sirotellaan juustoa ja paistetaan kuumassa uunissa. Lisukkeena tarjotaan voissa paistettuja vihanneksia.

www.superkokki.com