



Paisti Vasin tapaan

Aineet: 600 g luutonta sian etuselkää
80 g jauhoja
10 g maustepaprikaa
20 g suolaa
2 dl maitoa
4 valkosipulin kynttä
2 rkl öljyä
riipaus jauhettua pippuri

Valmistus: Esityöt

Neljään osaan paloitetua lihaa hakataan vähän ja se laitetaan yöksi jääkaappiin suolattuun, pippurilla ja valkosipulilla maustettuun maitoon.

Valmistus

Valuta liha pyöritetään maustepaprika-jauhoseoksessa ja paistetaan molemmin puolin kauniin ruskeaksi.

Tarjotaan sipuliperunamuhennoksen kera.

www.superkokki.com