



Paistetut ohukaiset Sarvarin tapaan

Aineet:	8	ohukaista
	4	munaa
	2	munankeltuaista
	5 dl	ruokaöljyä
	1 dl	maitoa
	100 g	savustettua kinkkua
	100 g	savujuustoa
	100 g	jauhoja
	100 g	korppujauhoja
	40 g	voita
		suolaa
		jauhettua valkopippuria

Valmistus: Besamel-kastike valmistetaan seuraavasti: lämmitetystä voista ja 100 g jauhoja valmistetaan seos, jonka päälle kaadetaan maitoa. Kastikkeeseen laitetaan juustoraastetta, viipaloitua kinkkua ja kaksi viipaloitua kovaksi keitettyä munaa. Maustetaan suolalla ja valkopippurilla ja sekoitetaan kahden munankeltuaisen kera. Ohukaiset täytetään massalla ja taitetaan neliskulmaiseksi, pyöräytetään jauhossa, munassa ja korppujauhossa ja paistetaan kuumassa öljyssä. Tarjotaan sienillä maustetun riisin ja remoulade-kastikkeen kera.