



Galicialainen häränleike

Aineet: 4 suurehkoa sisäpaistin viipaletta
1½ kkp maitoa
3 munaa
3 valkosipulin kynttä
1 kkp öljyä
korppujauhoa
suolaa
pippuria

Valmistus: Paistinviipaleet leikellään annospaloiksi, suolataan ja upotetaan maidosta ja munasta vatkattuun seokseen mehustumaan parin tunnin ajaksi. Käännellään siivilöidyissä, suolatuissa ja pippuroiduissa korppujauhoissa ja annetaan leivityksen kuivahtaa. Leikkeet kypsennetään hyvin kuumennetussa öljyssä, jossa halkaistut valkosipulin kynnet on ruskistettu ennen kuin ne on poistettu. Liika öljy valutetaan leikkeiden pinnalta ja ne ladotaan kuumennetulle tarjoiluvadille yhdessä paprikaperunoiden kanssa. Lisäksi sopii hyvin maustettu vihreä salaatti.

www.superkokki.com