



Barcelonalainen vasikanleike

Aineet: 4 ohuehkoa vasikan sisäpaistin viipaletta
60 g tuoretta tai savustettua sianihraa aivan pieninä kuutioina
1 kkp maitoa
3 rkl vehnäjauhoja
2 kananmunaa
korppujauhoja
1 kkp öljyä
suolaa
valkopippuria

Valmistus: Mehevät sisäpaistin viipaleet puhdistetaan kalvoista, nuijitaan varovasti rystysillä sekä suolataan ja pippuroidaan. Silava pannaan aivan pieninä kuutioina kylmään pannuun, lisätään tilkkanen öljyä tarttumisen estämiseksi ja silavakuutiot kuullotetaan lasimaisiksi. Kiehautettuun maitoon vatkataan vehnäjauhot, seos kaadetaan pannuun ja kiehautetaan miedolla lämmöllä paksun bechamelin tapaiseksi kastikkeeksi. Leikkeet kieritetään seoksessa ja niiden annetaan kuivahtaa. Sitten ne kastetaan vatkattuun munaan ja kieritetään siivilöidyissä korppujauhoissa. Niiden pinta saa jälleen kunnollisesti kuivahtaa. Kypsennetään runsaassa öljyssä siten, että liha jää ruusunpunaiseksi. Liika öljy valutetaan ennen tarjolle vientiä.