



Sveitsinleikkeet

Aineet: 4 naudan sisäpaistiviipaletta tai naudan ulkofilettä.

Täyte:

2 isoa palvikinkkuviipaletta

100 g emmental punaleimajuustoa

Leivitys:

1 dl vehnä jauhoja

1 tl suolaa

1/4 tl mustapippuria

1 muna

1 dl korppujauhoja

Valmistus: Nuiji lihaviipaleet ohuiksi leikkeiksi. Asettele leikkeille puoli kinkkuviipaletta ja juustoviipale. Nosta leikkeen toinen puoli täyteen päälle ja käännä reunan alle. Leivitä ja anna kuivahtaa hetki. Paista voissa.

www.superkokki.com