



Middag

Schnitzel på innanlår

Schnitzel – en riktig klassiker som alla tycker om. Det är perfekt att laga på innanlår från nöt. Hos oss kan du köpa innanlår som biff eller skuret i lövbiff. Lövbiffarna är redo att paneras för en snabb och enkel schnitzel. Nedan har du ett grundrecept för schnitzel. Stek i smör tillsammans med Krögartalg

4 portioner

Tillagningstid under 30 min.

Ingredienser

- 400 g Innanlår eller lövbiff av innanlår
- 2 ägg
- 1 dl vetemjöl
- 2 dl ströbröd
- Salt och peppar efter smak
- Lika delar Smör och Krögartalg till stekning

Gör såhär

OBS, om du har färdig lövbiff kan du hoppa över steg 1, eventuellt kan du banka ut dem lite lätt.

1. Banka ut skivorna riktigt tunt och krydda med salt och peppar.
2. Vispa upp äggen lätt i en djup tallrik.
3. Häll vetemjöl i en skål och ströbrödet i en annan, totalt ska du nu ha 3 skålar.
4. Vänd köttskivorna ordentligt i följande ordning: mjöl, ägg, ströbröd. Se till att de blir ordentligt täckta.
5. Stek dem i rikligt med smör och Krögartalg tills de får en gyllene yta. Detta tar cirka 4 minuter per sida. Vänd inte ofta.
6. Servera genast och njut!

