

Panerede lårtungeskiver á la Milanesas (argentinsk opskrift)

Det skal du bruge

1 pakke lårtunge i skiver fra Holmelund
1 bundt frisk persille
2-4 fed hvidløg
rasp
salt og peber

æg til panering
smør og olie

Sådan gør du

Skyl persillen og dup den så tør som muligt med køkkenrul. Hak persillen fint og stil den til side.

Pil hvidløgene og stil dem til side.

Dup kødet tørt med et stykke papir fra køkkenrullen.

Bank skiverne flade med en kødhammer eller en håndflade.

Dup dem tørre igen, hvis det er nødvendigt.

Krydr skiverne med salt og peber.

Forbered et ægge-bad. Bland raspen med persillen og presset hvidløg.

Vend skiverne i æg og herefter i rasp-hvidløg-persille blandingen.

Skiverne steges gyldne i en blanding af olie og smør. Der skal være rigeligt fedtstof, så paneringen bliver sprød. Når de er godt gyldne er de færdige (stegetid 5-7 min).

Alternativ:

Læg de panerede skiver i et ildfast fad. Dæk kødet med frisk mozzarella skåret i skiver, samt tomat i skiver. Kom smør eller olie i bunden af fadet. Bag skiverne i ovnen til paneringen er gylden og osten smeltet.

Server med f.eks. ovnbagte kartoffelbåde, salat. Eller spis dem kolde dagen efter. Velbekomme.