



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitronpanerte svineschnitzler og potetpuré, servert med kryddersmør med erter og løk

Potetpuré

350 g poteter

🏠 1½ dl melk*

🏠 1 ss smør*

Svineschnitzler

1 stk egg

½ stk sitron

1 pakke panering

300 g mager svinekam i skiver

🏠 1 dl hvetemel*

Kryddersmør med erter og løk

½ stk gul løk

½ pakke kryddersmør

1 pakke grønne erter

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 plastfolie (kan sløyfes)

- Potetpuré:** Skrell potetene om ønskelig, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- Svineschnitzler, forberedelse:** Knekk egget i en skål, og pisk det sammen med en gaffel. Ha omtrent 1 dl hvetemel i en annen skål. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Ha paneringen på en tallerken, og bland inn sitronskallet.
- Svineschnitzler:** Ha litt plastfolie rundt hver av svineskivene, og bruk en kjevle til å banke kjøttet litt flatere. Krydre med litt salt og pepper. Vend kjøttet først i hvetemelet, så i egget, og til slutt i sitronpaneringen. La schnitzlene ligge på en tallerken i 2–3 minutter før de skal stekes.
- Kryddersmør med erter og løk:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en kjele til middels varme, og ha i 1 ss av kryddersmøret. Stek løken i smøret i 1–2 minutter, til den er blank. Tilsett ertene og resten av kryddersmøret, og la det hele stå på lav varme frem til servering.
- Svineschnitzler, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek schnitzlene i 2–3 minutter på hver side, eller til paneringen er sprø og kjøttet er gjennomstekt.
- Potetpuré, fortsettelse:** Hell vannet av potetene når de er gjennomkokte, og ha dem tilbake i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1–1½ dl melk, litt og litt mens du rører, til potetpuréen har ønsket konsistens. Smak til med litt salt rett før servering.
- Servering:** Kutt sitronen i båter, og server sitronbåtene til retten.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ