

Wienerleike Hereford

Frankfurtin vihreällä kastikkeella

Frankfurtin vihreä kastike

- 4 keitettyä kananmunaa (12 min)
 - 7 yrttiä tuhti kourallinen/yrtti (tässä oregano, ruohosipuli, kirveli, salvia, tilli, persilja ja lipstikka)
 - 1 prk ranskankermaa
 - 1 prk kermaviiliä
 - 2 rkl oliiviöljyä
 - 2 rkl sitruunamehua
 - 1-2 tl suolaa
 - mustapippuria
- Keitä munat koviksi, jäähdytä ja kuori
 - Sekoita muut aineet kermaviiliä ja ranskankermaa lukuun ottamatta sauvasekoittimella
 - Lisää kermaviili ja ranskankerma nopeasti lusikalla sekoittaen
 - Anna maustua jääkaapissa n. tunti

Wienerleike Hereford

- 4 herefordin ulkofilepihviä
- 1 dl vehnä jauhoja
- 1 kananmuna
- 1 dl korppujauhoja
- suolaa ja pippuria

- Nuiji pihvit ohuiksi
- Laita omille lautasilleen vehnä jauhot, muna ja korppujauhot ja ripota joukkoon suola ja pippuri
- Painele pihvit ensin vehnä jauhoissa, sitten kananmunassa ja lopuksi korppujauhoissa
- Paista keskilämmössä voissa sopivan ruskeaksi. Varo ettei leivitys pala liian kuumalla pannulla.
- Tarjoa uusien perunoiden kanssa

