



KALKONPICCATA



PORTIONER: 4

TILLAGNINGSTID: CA 20 MINUTER

INGREDIENSER:

ca 480 g tunnskivad kalkonfilé

2 dl vetemjöl

2 st ägg

2 dl parmesanost, riven

1 knippe rosmarin, hackad

1 knippe salvia, hackad

salt

svartpeppar

smör att steka i

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda vetemjöl med salt och peppar. Blanda den rivna parmesanosten med de hackade örterna.
2. Vänd den tunnskivade kalkonfilén först i vetemjölsblandningen, sedan i uppvispat ägg och till sist i ostblandningen.
3. Stek i stekpanna med rikligt med smör, ca 2 minuter på varje sida.
4. Servera med färsk pasta och en fräsch grönsallad.

