

Wienerschnitzel med brasede kartofler

1 kg kogte kolde kartofler

125 g smør

Salt og sort peber

1 spsk. frisk timian

4 wienerschnitzler af kalv

150 g hvedemel

2 æg

150 g rasp

4 spsk. vindrukerneolie

4 skiver citron



~~Skær køerne i skiver og steg dem ved middel varme i en stor pande med 50 g smør. Krydr med salt og peber, og drys timian over. Steg i ca. 15 min., til nogle af kartoflerne bliver gyldne. Hold kartoflerne lune, mens du laver~~
~~50 g brødsmør. Krydr kødet med salt og peber, og vend det først i mel, så sammenpisket æg og til sidst rasp. Smelt~~
~~resten af smørret i en stor pande sammen med olien. Der skal være rigeligt med fedtstof for at få den sprødeste~~
~~pangkage. Steg schnitzlerne ved middel varme i 5-6 min. pr. side. Server toppet med en "drenge" af en skive citron med~~
~~benfri sild, kapers og peberrod. Lun ærterne i en gryde med lidt vand i bunden i 5-6 min.~~
500 g ærter

Energi pr. person: 3880KJ/927Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 7,4 g.

Kulhydrat: 12,4 g.

Fedt: 6,3 g.