



Ingredienser

2 tsk smør
2 tsk olivenolie
2 wienerschnitzeler (kavleescalopes) ca.
250 g
2 stk store parmaskinke
6 friske salvieblade
peber

Variationer

Passer også godt med:
Hasselbagte kartofler
Halve bagte kartofler med oregano

Beskrivelse

Bank kødkiverne flade med håndfladen.

Skyld salviebladene.

Læg 1 parmaskinkeskive og 3 salvieblade på hver kødskive
Fold dem sammen.

Luk med en kødnål (eller tandstikker)

Varm en pande ved god varme

Kom smør og olie på.

Vent til smørret er gyldent

Brun kødet i 2 minutter på hver side

Krydr med peber på hver side

Skru ned til middelvarme

Steg videre 3-5 minutter på hver side

Server starks evt med Rösti kartofler og rødvinssovs