

Oppskrift

## Kalveschnitzel av Gullkalv Flatbiff



1

Skjær kalv flatbiff i ca 1,5 cm tykke skiver for så å banke den ned til omtrent halve tykkelsen med en klubbe.

2

Lag en blanding av mel, salt og pepper som du vender schnitzelen inn i. Slå eggene lett sammen i en bolle, vend så kjøttet på begge sider med egg og paner det til slutt med pankomel.

3

Schnitzelen stekes på middels varme i nøytral olje og smør til den er gylden brun.

4

Server med klassisk tilbehør som smørdampede grønne erter eller eksperimenter med fermentert kål.

## Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Flatbiff u/Filet Pk



Gullkalv Flatbiff u/Filet Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Gullkalv Flatbiff	1 kg
Salt	1 ts
Nykvernet pepper	0,5 ts
Hvetemel	2 dl
Prior Egg	4 stk
Pankomel	5 dl
Smør	3 ss
Nøytral olje	3 ss
Frosne erter	200 g
Smør	1 ss

Løk 1 stk

Kapers 2 ss

Sitron 1 stk