



Recept

Picata på vildsvinsskinka med tomatsås.

4 personer

800 gr vildsvinssinnanlår
5 ägg
3 dl riven lagrad ost
mjöl till panering
smör att steka i
salt och peppar

sås:

5 dl krossade tomater
1 hackad gul lök
1 tärning Knorr hönsbuljong
Salt och peppar
1-2 klyftor vitlök om så önskas

1. Skär köttet i tunna skivor och banka ut. Vispa äggen och blanda i den rivna osten. Smaksätt med salt och peppar.
2. Mjöla köttskivorna och vänd i ägg/ost-blandningen. Stek på medelvärme i rikligt med smör i cirka 2 minuter på varje sida. Se till att ost finns med på båda sidor.

Såsen

3. Bryn löken i olja, blanda i krossade tomater och hönsbuljong. Låt koka upp under omrörning.
4. Tillsätt lite vatten för en tunnare sås. Smaka av med salt och peppar och eventuellt pressad vitlök.

Servera med kokt ris och gröna ärtor.