



SEALIHALÕIGUD KEEFIRI JA RIIVLEIVA PANEERINGUS

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Lisa ühte kaussi keefir ja teise riivleib. Lõika seljakarbonaadist keskmise suurusega tükid ja tambi õrnalt lihahaamriga läbi. Aseta tambitud liha viil esmalt keefiri ja seejärel riivleiva sisse. Kuumuta pann ja aseta paneeringus liha viilud pannile ning prae mõlemalt poolt vähemalt 10 minutit või kuni liha on seest küpsenud. Keeda aedoad ning grilli grillpannil paprika tükid ja suvikõrvitsa viilud ning serveeri koos paneeritud lihaviiludega.

- 200 g sealiha seljakarbonaadi
- keefiri
- pakk Veski Mati Riivleiba
- hakklisahamaitseainet
- tükeldatud aedube
- paprikat
- suvikõrvitsat
- õli küpsetamiseks