

Piccata med tomatsås

500 g skinkschnitzel eller benfri kotlett i tunna skivor
smör och olja

Panering:

3 ägg
100 g riven parmesan
2,5 msk vatten
½ tsk paprikapulver
½ tsk salt
½ krm peppar
½ dl idealmjöl

Tomatsås:

1 burk hela tomater
1 tsk timjan
½ tsk salt
svartpeppar
1 vitlöksklyfta

1. Skär köttet i tunna skivor och banka ut dem tunt.
2. Vispa upp äggen lätt och blanda i resten av ingredienserna till paneringen.
3. Finhacka tomaterna och häll i en kastrull.
4. Krydda och koka upp.
5. Ta bort kastrullen från plattan.
6. Smält smör i stekpannan och häll i en skvätt olja.
7. Vänd köttet i paneringen, inte för tjockt lager.
8. Bryn på medelvärme på båda sidor tills paneringen fått fin färg.
9. Håll varmt på ett fat i ugnen tills alla är stekta.
10. Värm upp såsen igen strax före serveringen.
11. Servera med spagetti och gröna ärter.