3
2024

# SCHNITZEL-LEIKKEET
## karitsasta
### Irinan ja Robertin tapaan

**Karitsan leikkeet (Schnitzel)**

4 paistiviipaletta (150–200 g kukin)
200 g korppujauhoja
200 g vehnäjauhoja
3 munaa
2 tl mustapippuria
2 tl suolaa
reilusti öljyä paistamiseen

Jos käytä käytät valmiita paistiviipaleita, poista ydinluun pala. Voit käyttää myös luutonta paistia, josta leikataan muutaman sentin paksuisia viipaleita. Nuiji viipaleet lihanuijalla mahdollisimman ohuiksi.

Laita yhdelle lautaselle vehnäjauhot, toiselle korppujauhot. Vatkaa muna syvällä lautaselle ja mausta suolalla ja pippurilla. Varaa ylimääräinen lautanen valmiille leivitetyille leikkeille ja vielä yksi talouspaperilla vuorattu lautanen valmiiksi paistetuille leikkeille.

Kuumenna öljy. Kääntele ensin leikkeet jauhoissa ja varmista, että pinta on kokonaan jauhojen peitossa. Kasta sitten kauttaaltaan munaseokseen. Ripottele lopuksi korppujauhot pintaan.

Leivitettyjen leikkeiden tulee kellua öljyssä paistamisen aikana, eivätkä ne saa koskea vuoan pohjaan. Valele leikkeitä kuumalla öljyllä ja lisää tarvittaessa lisää. Leikkeet ovat valmiita, kun olet tyytyväinen pinnan ruskeuteen. Pinnan tulee olla kullankeltainen ja rapea.

Halutessasi lisää leikkeiden päälle sitruunamehua. Tarjoa leikkeet joko keitettyjen tai paistettujen perunoiden tai perunamuussin kanssa. Kastikkeeksi sopii kermainen tatti- tai herkkusienikastike, voit tarjoilla leikkeet vaihtoehtoisesti maustevoin kanssa. Lisäksi vihreää salaattia ja juomaksi hyvää olutta.

Resepti: Irina Muschik ja Robert Womback