

Skinkschnitzel med curryfräst purjo

Här kommer ett supergott recept inför helgen. Enkelt, men festligt. Såna recept gillar jag. Har fått det av mamma. Hon lagade det även till en stor fest en gång, så det är en perfekt rätt att göra till många.

Skinkschnitzel med curryfräst purjo

3 personer

1 pkt skinkschnitzel, 300 g

1 stor purjolök

Salt, peppar, Aromat

2-3 tsk curry

Smör eller margarin till form och fräsning

3 dl grädde

Till servering

Ris och sallad

Sätt ugnen på 225 grader och smöra en ugnssäker form lätt. Putsa, snitta och skölj purjon väl under rinnande vatten. Skär den i tunna ringar.

Klipp schnitzlarna i strimlor och lägg i en bunke. Salta, peppra och krydda rikligt med Aromat. Blanda om och håll över de kryddade strimlorna i formen.

Fräs 3 msk smör i en stekpanna och låt curryn fräsa med någon minut. Lägg i purjoringarna och rör om. Låt purjon mjukna en aning. Smaka av och krydda eventuellt med mer curry. Håll currypurjon i formen över schnitzelstrimlorna, vispa ur pannan med grädden och håll detta över alltsammans i formen.

Sätt in formen i ugnen och låt den stå där och puttra medan riset kokar på spisen. Efter 25 minuter är rätten läckert gyllenbrun.