



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Svineschnitzel med lettsyltet rødløk, kokte småpoteter, erter og rødvinssaus

**Kokte småpoteter**  
300 g småpoteter

**Lettsyltet rødløk og sitronbåter**

1 stk rødløk  
1 stk sitron  
🏠 1 ts sukker

**Svineschnitzler**

2 stk egg  
1 pakke panering  
300 g svinekam i skiver  
🏠 ½ dl hvetemel

**Erter**

1 pakke grønne erter

**Rødvinssaus**

1 pakke rødvinssaus

🏠 salt  
🏠 plastfolie (kan sløyfes)  
🏠 pepper  
🏠 olje

- 1 Kokte småpoteter:** Kok potetene i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Lettsyltet rødløk og sitronbåter:** Skrell og kutt løken i tynne ringer, og ha den i en bolle. Skyll løken i kaldt vann, og hell av vannet. Skvis saften fra halve sitronen over løken, og vend inn litt salt og 1 ts sukker. Kutt resten av sitronen i båter. La løken marinere frem til servering.
- 3 Svineschnitzler:** Knekk eggene i en skål, og pisk dem sammen med en gaffel. Ha paneringen på en tallerken, og ½ dl hvetemel på en annen.
- 4 Svineschnitzler, fortsettelse:** Legg et lag med plastfolie utover et skjærebrett. Legg kjøttet over plastfolien, og lett et nytt lag med plastfolie over. Bruk en kjevle eller kjele, og bank kjøttet litt flatere. Krydre med salt og pepper. Vend kjøttet først i melet, så i eggene, og til slutt i paneringen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek schnitzlene i 2–3 minutter på hver side, eller til paneringen er sprø og kjøttet er gjennomstekt. Legg kjøttet over på en tallerken.
- 5 Erter:** Kok opp lettsaltet vann i en liten kjele, og kok ertene i omtrent 1 minutt.
- 6 Rødvinssaus:** Ha sausen i en liten kjele og varm den opp under omrøring.

**Tips fra kokken:** Stek ertene i stekepannen i smør for å spare litt oppvask, eller kok dem sammen med potetene.