

Röstitud aedviljad ja sealiha musta leiva kattes

400 g seakaelakarbonaadi
Soola ja pipart maitse järgi
1 muna
200 g riivitud musta leiba



1. Lõika liha neljaks ühtlaseks viiluks, tamba lihahaamriga, maitsesta soola ja pipraga.
2. Sega muna ja vesi vispliga ühtlaseks seguks, aseta liha selle sisse.
3. Paneeri liha riivitud mustas leivas ja prae kuumal pannil rohkes õlis.
4. Aseta ahju 180 kraadi juurde 6 minutiks järelküpsema.
5. Serveeri röstitud aedviljadega.

Röstitud aedviljad

100 g porgandeid
100 g kaalikat
100 g lillkapsast
100 g suvikõrvitsat
30 g õli
50 g magusat tšillikastet

1. Tükelda köögiviljad ühtlase suurusega tükkideks, maitsesta soola ja pipraga.
2. Aseta ahjuplaadile esmalt porgandid ja kaalikas, lisa õli ja sega läbi. Küpseta ahjus 180 kraadi juures 30 minutit. 10 minutit enne lõppu lisa suvikõrvits ja lillkapsas.
3. Valmis köögiviljadele sega juurde magusat tšillikastet ja aseta 5 minutiks ahju tõmbama, seejärel serveeri koos riivleivas paneeritud sealihaga.