



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 1 t.

Traditionel dansk

## Ingredienser

600 g. stegeflæsk i skiver

Rasp

Mælk

## Beskrivelse

Bank skiverne på hver side med en kødhammer.

Dup hver skive i lidt mælk og kom derefter godt med rasp på hver side af skiven. Kom lidt salt og peber på hver side.

Varm en pande godt op og kom smør på panden. Steg skiverne i 5 minutter på hver side eller indtil de har fået en flot brun farve på hver side.

Tag en dyb bradepande og læg en ovnrister oven på den. Alle skiverne lægges på risten. Kom dem i en forvarmet ovn (200 grader) og bag dem i ca. 15-30 minutter på hver side. Tiden kan variere alt efter kvaliteten af flæsket, ovnen og hvor sprøde flæsket ønskes.

Tag dem ud og server dem straks sammen med kogte kartofler, gulerødder og persillesovs.