

FYLDT KALKUNSCHNITZEL M. 4-PEBERSALT.



DET SKAL DU BRUGE

- Kalkunbryst
- 200 g. flødeost
- 2 tsk. 4-pebersalt
- 1 æg (sammenpisket)
- Rasp
- Olie
- Smør

SÅDAN GØR DU

Skær kalkunbryst i $\frac{1}{2}$ - 1 cm. tykke skiver (beregnet 2 skiver pr. pers.)

Bland flødeost sammen med 4-pebersalten. Fordel osten på den ene halvdel af en skive kalkunbryst og luk den anden ende over, så osten er dækket af kød.

Vend hvert stykke i æg og derefter rasp.

Steg stykkerne gyldne i varm olie og smør.

Krydder dem med 4-pebersalt efter ønske.

Køb salte og find flere opskrifter på www.saltshoppen.dk