



Hozzávalók:

4, egyenként kb. 15 dkg-os sertéscomb vagy karajszelet (lehet 8, egyenként 7-8 dkg-os szelet is), só, őrölt fekete bors, 2 szép alma, 3 tojás, 26-30 dkg finomliszt, 3 dl tej, 4-5 dkg vaj

a sütéshez:

bő olaj (eredetileg zsír)

a díszítéshez:

meggybefőtt, salátalevelek

1. A húst kissé kiverjük, inas széléit, inait bevágjuk, megsózzuk, megborsozzuk. Az almákat meghámozzuk, kisujjnyi vastagon folszeleteljük, magházukat kiszúrjuk.
2. A tojások sárgáját a liszttel és a tejjel simára keverjük, fél kiskanál sóval ízesítjük, az olvasztott vajat belecsergatjuk, a kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.
3. A hússzeleteket ebbe a sűrű, úgynevezett párizsi masszába mártjuk, majd bő, forró olajban kb. 5 perc alatt megsütjük. Lecsöpögtetve félrerakjuk. Az almakarikákat is megforgatjuk a maradék masszában, de ezeknek 2-3 perc sütés is elég.
4. Tálaláskor a tányérokra salátalevelet teszünk, a sült húst ráfektetjük. Erre almakarikákat rakunk, melyek közepét meggybefőttel ékesítjük. Sült burgonya és rizibizi illenek köretnek hozzá.

Megjegyzés

- Ezt a fogás az 1970-es évek közepén, a Pilvax étterem egyik kedvelt fogása volt.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (köret nélkül): 667 kcal