



Rántott sertésláb

Hozzávalók:

- 4 sertésláb
- 20 dkg vegyes zöldség
- só
- 6-8 szem egész bors
- 1 fej vöröshagyma
- 1/2 citrom
- 2-3 babérlevél
- 6-7 evőkanál liszt
- 2 tojás
- 6-7 evőkanál zsemlemorzsa
- 4dlolaj

Elkészítése: A sertéslábakat gondosan letisztítjuk, leperzseljük, és váltott vízben tisztára mossuk. Tisztítás után minden lábat hosszában kettévágunk (csak a bőrét), majd bő vízben feltesszük főni. Beletesszük a sót, az egész borsot, a vöröshagymát, és a babérlevelet. Ebben addig főzzük a sertéslábat, amíg le nem válik a csontról. A megfőtt lábakat kiszedjük a főzőléből, kicsontozzuk, formázzuk, és kihűtjük. A lehűtött főtt lábakat panírozzuk, és forró olajban mindkét oldalán szép pirosra sütjük. Párolt rizs vagy sült burgonya és tartármártás illik hozzá.