

Viinitarhurin porsaankyljykset

Χοιρινές μπιριζόλες κρασσάτες

4 **Kyljystä**
Suolaa
Valkopippuria
1 rkl **Oreganoa**
4 dl **Punaviiniä**



Paista kyljykset kypsiksi paistinpannulla oliivi-rypsiöljyseoksessa. Suolaa ja pippuroi ne molemmin puolin vasta kun ne ovat kypsiä. Laita sitten kaikki kyljykset pannulle, ripottele pinnalle oregano ja kaada päälle viini. Peitä kannella ja anna muhia hiljaisella lämmöllä noin ½ tuntia. Kaada kyljysten päälle lautaselle pannun pohjalle jäänyttä lientä.