

## Röstitud aedviljad ja sealihha musta leiva kattes

400 g seakaelakarbonaadi  
Soola ja pipart maitse järgi  
1 muna  
200 g riivitud musta leiba



1. Lõika liha neljaks ühtlaseks viiluks, tamba lihahaamriga, maitsesta soola ja pipraga.
2. Sega muna ja vesi vispliga ühtlaseks seguks, aseta liha selle sisse.
3. Paneeri liha riivitud mustas leivas ja prae kuumal pannil rohkes õlis.
4. Aseta ahju 180kraadi juurde 6 minutiks järelküpsema.
5. Serveeri röstitud aedviljadega.

### Röstitud aedviljad

100 g porgandit  
100 g kaalikat  
100 g lillkapsast  
100 g suvikõrvitsat  
30 g õli  
50 g magusat tšillikastet

1. Tükelda köögiviljad ühtlase suurusega tükkideks, maitsesta soola ja pipraga.
2. Aseta ahjuplaadile esmalt porgand ja kaalikas, lisa õli ja sega läbi. Küpseta ahjus 180 kraadi juures 30 minutit. 10 minutit enne lõppu lisa suvikõrvits ja lillkapsas.
3. Valmis köögiviljadele sega juurde magusat tšillikastet ja aseta 5 minutiks ahju tõmbama, seejärel serveeri koos riivleivas paneeritud sealihaga.