



Savustettu porsaanfile

Aineet: 600-700g porsaan sisäfilettä
1 savustuspussi
marinadi:
2rkl oliiviöljyä
timjamia
rosmariiniä
rosepippuria
viherpippuria

Valmistus: 1. Sivele file oliiviöljyllä ja pyörittele mausteissa.
2. Kääri file kelmuun ja anna maustua jääkaapissa n. 1 vrk.
3. Ota file huoneenlämpöön hyvissä ajoin ja ruskista file pannulla. Anna jäähtyä.
4. Laita jäähtynyt file savustuspussiin ja uuniin jonka lämpötila on n. 250-270 astetta.

www.superkokki.com