



Perunarieskaan leivottu poronfile

Aineet: 600g puhdistettua poron ulkofileetä
suolaa ja valkopippuria
1rkl voita
Perunarieskataikina:
300g soseutettua keitettyä perunaa
1 kananmuna
1d piimää
1 tl soodaa
1 dl ruisjauhoja
2½ dl vehnä jauhoja
1 tl suolaa

Valmistus: Mausta poronfilee suolalla ja jauhetulla valkopippurilla. Leikkaa filee neljäksi, yhtä suureksi palaksi ja ruskista ne voissa kuumalla pannulla. Anna fileiden jäähtyä.

Sekoita soseutetun perunan joukkoon muna ja piimä. Yhdistä kaikki kuivat ainekset ja sekoita perunaseokseen. Vaivaa taikina kevyesti ja kaaviloi jauhotetulla pöydällä ½ cm:n paksuiseksi levyksi. Puhdista jauhot tarkoin pois taikinan pinnalta. Aseta fileepalat taikinalevyn päälle ja kääri taikina niiden ympärille. Sivele reunat ja saumat vedellä, jotta saat paketit kiinni tiiviisti. Voitele paketit piimällä ja pistele pinta haarukalla, jotta taikina ei paiston aikana repeä. Paista +225 asteisessa uunissa 10 - 15 minuuttia. Tarjoa riistakastikkeen ja haudutettujen juuresten kanssa.
Hyvä viinivalinta on Medoc tai cabernet sauvignon uudesta maailmasta.