



## Perunaröstiin käärittyä possua

Aineet: 4-5 peruna  
1 omena  
suolaa, valkopippuria  
600 g porsaan ulkofileetä  
1 rkl hienonnettua ruohosipulia  
1 rkl hienonnettua persiljaa  
voita paistamiseen

Valmistus: Leikkaa puhdistettu porsaanfile pitkittäin neljään osaan. Ruskista porsas palat hyvin kuumalla pannulla ja mausta palat suolalla ja jauhetulla valkopippurilla. Kuori perunat ja omena ja leikkaa ne tulitikun ohuiksi suikaleiksi. Mausta seos suolalla ja jauhetulla valkopippurilla. Painele suikaleet tiiviisti suikaleet kuumaan voideltuun pannuun (huom. Tästä ohjeesta tulee kaksi röstikakkua).  
Paista röstiä noin 5 minuuttia ja laita rösti leivinpaperin päälle. Kääri porsaanfilepalat röstiin ja paista uunissa + 200 asteessa noin 25 minuuttia. Tarjoa herkkusienikastikkeen kera.