



Hunajainen porsaanpaisti

Aineet: 1 1/2 kg:n porsaanpaisti
marinadi:
1 dl hunajaa
2 rkl soijakastiketta
2 rkl viinietikkaa
1 tl mustapippuriouhetta
1 rkl roseepippureita rouhittuna
1 rkl rosmariinia hienonnettuna
(3-5 valkosipulinkynttä puserrettuna)

Valmistus: Sekoita marinadin ainekset. Nosta porsaanpaisti paistokelmuun tai isoon paistopussiin ja valele päältä marinadilla. Sulje pussi ja mausta lihaa siinä

huoneenlämmössä käännellen 2-4 tuntia tai jääkaapissa seuraavaan päivään.

Kuumenna uuni 150 asteeseen ja nosta liha pusseineen uunivuokaan. Kypsennä noin 1 1/2 tuntia. Jos käytät lihalämpömittaria, on porsaanpaistin sisälämpötila kypsänä 75 astetta. Ota paisti silloin uunista ja avaa paistopussi.

Valmista paistoliemestä suurustaen kastike ja mausta se miedosti sinapilla ja rosmariinilla. Leikkaa paisti hiukan jäähtyneenä viipaleiksi.

Vihje: Lammaspastei kypsyy samalla ohjeella. Kypsän lammaspastein sisälämpökin on lihamittarilla mitaten lähes sama, 77 astetta.