



Sienimuhennos

Aineet: 1 sipuli
1 rasia (200 g) tuoreita
herkkusieniä
1-2 rkl voita
1 rkl vehnä jauhoja
1 dl liha- tai kasvislientä
2 dl Kuohukermaa
75 g Aura-juustoa
1/4 tl rouhittua
mustapippuria
1/2 tl sokeria
2 rkl hienonnettua persiljaa

Valmistus: Hienonna sipuli ja sienet. Paista niitä voissa, kunnes sienistä lähtevä neste on lähes haihtunut. Lisää vehnä jauho sekä liemi ja kerma. Kuumenna ja anna kiehua hiljalleen muutama minuutti. Lisää hienonnettu Aura-juusto, mausteet ja persilja. Sekoita, kunnes juusto on sulanut. Tarjoa paistin, pihvien tai lohifileestä valmistettujen perhospihvien kanssa.

www.superkokki.com