



Kalkkunaliharulla uunissa

Aineet: 1 kalkkunarulla
Kasviskastike:
2 porkkanaa
1 sipuli
2 dl vettä
2 dl paistolientä
2-3 rkl vehnäjauhoja
viher- tai valkopippuria

Valmistus: Poista liharullan ympäriltä muovipakkaus. Laita liha paistopussiin, sulje ja leikkaa pieni kulma pois. Kypsennä rulla 200 asteessa 1 tunti ja 30-40 minuuttia eli kunnes paistovahti nousee ylös. Ota liha uunista ja anna sen jäähtyä 10 minuuttia. Kaada pussista paistoliemi astiaan. Poista verkko liharullan ympäriltä.

Valmista kastike:

Leikkaa kuoritut porkkanat hyvin pieniksi kuutioiksi ja hienonna sipuli. Keitä kasvikset vedessä noin 5-10 minuuttia. Vispilöi paistoliemeen vehnäjauhot ja lisää seos keitettyjen kasvien joukkoon koko ajan sekoittaen. Anna kiehua noin 5 minuuttia. Mausta kastike ja lisää haluttaessa joukkoon kermaa.