



Leipäjuustoselykset

Aineet: 120 g porsaansisäfilettä henkeä kohden
100 g herkkusieniä, myös muut miedon makuiset sienet käy
100g leipäjuustoa
1 dl kermaa
suolaa, rakuunaa, mustapippuria

Valmistus: 1. Hienonna sienet veitsellä ja freesaa niitä pannulla niin, että neste haihtuu.
2. Lisää kerma, kuutioitu leipäjuusto ja mausteet. Hauduta hetki miedolla lämmöllä niin, että leipäjuusto sulaa. Tarkista maku.
3. Puhdista porsaansisäfileet, leikkaa selyksiksi ja nuiji kevyesti kädellä
4. Ruskista liha ja mausta. Lado porsaanselykset ja kastike uunivuokaan ja laita uuniin ylälämmölle 225 astetta noin 15 minuuttia.
5. Valmista lisäkkeeksi pinaatti-basilika-pastaa. Freesaa tilkassa oliiviöljyä pinaatti ja basilika, lisää valkoviiniä ja vihreäpastaa (kypsäksi keitettyä). Mausta vielä mustapippurilla ja yrttisuolalla. Nosta lautaselle ja selykset pastan päälle.