



Savuporokakku

Aineet: noin 100 g hapankorppuja
3 liivatelehteä
3 dl kuohukermaa
2 dl smetanaa
200 g kylmäsavustettua poronpaistia
3 dl lihalientä
3 rkl hienonnettua persiljaa
1 tl sinappia
½ tl jauhettua valkopippuria

Valmistus: Kostuta hapankorput 2 dl:lla lihalientä. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä ½ tuntia. Vatkaa kuohukerma ja smetana vaahdoksi. Leikkaa poronpaisti pieniksi kuutioiksi tai jauha se lihamyllyssä. Purista liivateista kaikki vesi pois ja sulata ne 1 dl:aan kuumaa lihalientä. Jäähdytä seos. Lisää vaahdon joukkoon persilja, sinappi, valkopippuri, poronpaisti ja lihaliemi. Vuoraa halkaisijaltaan 20 cm:n irtopohjavuoka hapankorpuilla. Täytä vuoka savuporomassalla ja anna hyytyä kylmässä yön yli. Tarjoa salaatin kera.