



Porsasta punajuurikastikkeessa

Aineet: 600-800 g porsaan sisäfileetä
Paistamiseen:
1 rkl öljyä
1 tl hienonnettua rosmariinia
1/2 tl mustapippurirouhetta
Punajuurikastike:
2 punajuurta
2 rkl öljyä
1 1/2 rkl vehnä jauhoja
4 dl paitinpannun huuhtelientä tai lihalientä
suolaa, valkopippuria
(rosmariinia tai timjamia)
1/2 dl kermaa
10 kaprista

Valmistus: Leikkaa porsaanfilee neljään palaan ja kuhunkin muutama poikkiviilto niin, että palat pysyvät toisissaan kiinni. Kypsennä liha pannussa öljyssä paistaen. Ripottele mausteet pintaan paistamisen puolivälissä. Kuori ja suikaloi punajuuret öljyntyyn paistinpannuun. Kypsennä sekoitellen. Lisää jauhot ja sekoita edelleen. Lisää neste ja keitä viisi minuuttia. Siivilöi kastike, jos haluat. Lisää mausteet, kerma ja lopuksi kaprikset. Tarjoa lihan ja kastikkeen lisänä keitetyjä perunoita ja paistettuja kantarelleja sekä sipulirenkaita.