



Yrttiporsasta roomalaisittain

Aineet: 500 g porsaanfileetä
50 g emmentalraastetta
1-2 valkosipulinkynttä
2 rkl sitruunamehua
1 tl suolaa
1 rkl rosmariinia
riipaus salviaa ja timjamia, mustapippuria myllystä
Kastike:
3 dl lientä (paistoliemi+vettä)
2 dl kuohukermaa
2 rkl vehnä jauhoja
1 tl rosmariinia

Valmistus: Leikkaa file kahteen osaan. Tee molempiin syvät viillot. Täytä juustoraasteella ja kiinnitä cocktailtikuilla. Hiero fileiden pintaan sitruunamehu, puristettu valkosipuli ja mausteseos. Laita fileet paistopussiin ja kypsennä 175 asteessa noin 40 minuuttia. Ota fileet pussista ja irrota tikut varovasti. Mittaa ja siivilöi paistoliemi. Lisää vettä niin, että lientä on 3dl. Mittaa muut kastikkeen ainekset kattilaan. Kuumenna samalla sekoittaen. Anna kiehua muutama minuutti. Tuo fileet tarjolle valmiiksi viipaloituna.