



Sienikastike

- Aineet:** 3/4-1 l tuoreita, sellaisenaan syötäviä, puhdistettuja sieniä (tatit, kanttareellit ym.) tai
200 g tuoreita herkkusieniä tai
200 g säilöttyjä tai pakastettuja sieniä tai noin 50 g kuivattuja sieniä (liotettava 6-8 tuntia haaleassa vedessä ennen käyttöä)
2 rkl margariinia tai voita
50 g hienonnettua sipulia
2 rkl vehnäjauhoja
4-5 dl nestettä (vettä, liotuslientä, säilyketölkin lientä + kermaa)
suolaa
hiukan valko- ja/tai mustapippuria
- Valmistus:** Harjaa sienet puhtaiksi irtoroskista. Huuhdo vain tarvittaessa. Paloittele isot sienet, pienet voit jättää kokonaisiksi. Kuivatut, liotetut sienet hienonnetaan. Sulata puolet rasvasta pannulla ja kiehauta siinä sieniä niin kauan että irtoava neste on haihtunut pannulta. Lisää loput rasvasta ja sipulisilppu ja kääntelee kunnes sipuli muuttuu läpikuultavaksi. Ripottele vehnäjauhot sienille ja sekoita niin että kuiva jauho häviää. Lisää neste vähitellen. Sekoita kastike tasaiseksi ja anna sen kiehahtaa lisäysten välillä. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia. Mausta varovasti suolalla ja pippurilla. Tarjoa syksyn maukkaiden keitettyjen perunoiden ja vihannesten kanssa.