



Lintupaisti

Aineet: riiputettua tai tuoretta lintua
vettä
(sianlihaa)

Valmistus: Lintupaistia tehdään joko riiputetusta tai tuoreesta linnusta. Kynitty, nyljetty ja paloitetu lintu paistetaan voissa, joukkoon lisätään vettä, jossa lintu keittämällä kypsytetään. Lisätään jauhoja ja maustepippureita. Lintupaistin voi lopuksi kypsyttää myös uunissa, mutta silloin pannaan linnun sisälle sianlihaa. Lintupaisti on kuulunut metsästäjien talouteen. Ruoaksi on käytetty teeriä ja sorsia. Lintupaistia on syöty kokonaisten perunoiden kanssa.

www.superkokki.com