



Jänispaisti

Aineet: jänis
voita
vettä
jauhoja
pippuria
sianlihaa

Valmistus: Jänis riiputetaan ensin hyvin. Myös tuoreesta jäniksestä voi valmistaa paistia. Se paloitellaan kuuteen kappaleeseen, jotka paistetaan padan pohjalla voissa. Joukkoon lisätään vettä, jossa jänistä kiehutetaan, lisäksi jauhoja ja pippuria. keitetään padassa kypsäksi joko liedellä tai uunissa. Uunijäniksen sisälle pannaan sianlihaa. Jauhoja ja paloja käännellään edelleen voissa lopuksi joukkoon lisätään vettä ja jänis kypsytetään.

www.superkokki.com