



Pippurinen porohöystö

Aineet: n. 1 kg poronkäristyslihaa
voita
1/2pl punaviiniä
lihalientä
pekonia
sipulia ja hillosipuleita
rouhittua pippuria
Kastike:
5 dl kermaa
3 rkl siirappia
2 rkl sinappia
2 rkl soijaa
1 rkl karpalohyytelöä
herkkukurkkua paloina

Valmistus: Ruskista poronliha ja pekoni pienissä erissä voissa. Lisää pataan lihalientä, loraus vettä, punaviini ja pippuria. Hauduta 20-30 minuuttia niin että neste on lähes kokonaan haihtunut. Tee kastike erikseen: kaada kattilaan kastikeaineet ja hauduta, kunnes kastike sakenee, tarkista maku. Laita vuoan pohjalle kastike ja herkkukurkkupalat, päälle poronliha, koristeeksi tomusokerissa pyöriteltyjä karpaloita.