



Grillattu kesäpaisti

Aineet: n. 1 kg porsaan marinoitu kasslerpaisti
Sivelyyn tarvittava marinadi:
0,5 dl öljyä
2 rkl soijaa
1 rkl sinappia
1 rkl tomaattisosetta
mustapippuria

Valmistus: Lihan tulisi olla huoneenlämpöistä ja pinnaltaan kuivaa, kun se pannaan grilliin. Ylimääräinen marinointikastike pyyhitään pois talouspaperilla. Sekoita paistin sivelyyn tarvittavan marinadiaineokset. Aloita grillaaminen esilämmittämällä grilli. Grillaa kassleria miedolla lämmöllä. Käännä paistia grillauksen aikana muutaman kerran ja sivele lisämarinadilla. Kasslerpaisti kypsyy noin puolessa tunnissa. Voit kokeilla grillauksen loppuvaiheessa kypsyyttä, pistämällä puikolla lihan paksuimpaan kohtaan. Kirkas neste on merkki kypsästä lihasta. Anna paistin levätä folioon käärittynä vähintään 10 minuuttia grillaamisen jälkeen. Tarjoile uusien keitettyjen perunoiden, kurkkukastikkeen ja melonisalsan kanssa. Vinkki: Kesäpaistia voit mainiosti grillata myös pihveinä, kannattaa kokeilla! Ota liha jääkaapista huoneenlämpöön noin 1-2 tuntia ennen kypsentämistä, sillä kylmästä lihasta irtoa helposti nesteitä ja liha kuivuu.