



Etanoilla täytetyt luuytimet

Aineet: 1 kg Ydinluita viipaleina
1 prk Etanoita
1,5 dl Porkkanoita kuutioina
Purjosipulia kuutioina
Juuriselleriä kuutioina
1-4 kynsi/kynttä Valkosipulia hienonnettuna
100 g Voita
0,5 kpl Sitruunamehua
2 rkl Vermuttia
1 dl Smetanaa
1 rkl Ohrakasta

Valmistus: Sekoita kaikki maustetahnan aineet tasaiseksi tehosekoittimessa.

Aseta luiden päälle ensin etana ja sen päälle teelusikallinen voi-vihannestahnaa.

Paista 200 asteisessa uunissa noin 8 minuuttia.

Suurusta uunipannulle sulanut voi smetanalla ja ohrakkaalla.

Tarjoa alkupalana paahtoleivän tai patongin kanssa.