



Kielirulla

Aineet: 1 kpl Naudan kieli
1 kpl Sipulia
2 kpl Porkkanoita
Suolaa
Maustepippuria
Valkopippuria
2 rkl Etikkaa
3 rkl Karpaloita
Tryffeli-sieniä kuutioina
2-3 rkl Konjakkia
50 g Voita

Valmistus: Keitä kieli kypsäksi, kuori ja säilytä vihannesliemessä.

Leikkaa kylmästä kielestä ohuita viipaleita ja levitä ne levyksi tuorekelmun päälle.

Jauha loput kielenpalat tehosekoittimessa hienoksi.

Lisää karpalot, konjakki ja voi ja mausta seos tarvittaessa suolalla.

Purista massa lankasiivilän läpi ja levitä tasaisesti kieliviipaleille.

Ripottele tryffeli- tai korvasienikuutiot pinnalle ja kääri viipaleet tiukasti rullalle.

Anna kovettua jääkaapissa