



Jäniskukko

Aineet: Taikina:
3 dl vettä
sokeripalan verran hiivaa
1 dl voisulaa
1 tl suolaa
5 dl ruisjauhoja
n. 2 dl vehnäjauhoja
Täyte:
1 rkl puuroriisiä
400 g jäniksenlihaa
vajaa 200 g siansivua
1 tl murskattua maustepippuria
suolaa

Valmistus: Liuota hiiva veteen. Alusta taikinasta kiinteä pallo. Kaulitse taikinasta noin sentin paksuinen soikion mallinen reunoiltaan hiukan ohuempi laatta. Ripottele riisi taikinan keskiosaan.

Leikkaa jäniksen liha sentin ja sianliha parin millin paksuisiksi viipaleiksi. Mausta lihat suolalla ja pippurimurskalla ja lada ne vuorotellen taikinan keskelle niin, että sianlihaa tulee päällimmäiseksi.

Kostuta taikinan reunat vedellä ja sivele käsin kevyesti painaen saumat yhtenäiseksi kuoreksi. Sivele pintaa kostein käsin, niin saat kuoresta kiinteän.

Jauhota kukko ja paista sitä ensimmäinen tunti 250 asteessa. Voitele kukon pinta rasvalla ja suoja foliolla.

Anna hautua 150 asteessa vielä noin 2 tuntia. Perinteisesti kukko saa hautua vielä liinoin käärittynä 1-2 tuntia uunista ottamisen jälkeen.

Nauti kukon kanssa kotikaljaa tai piimää.