



Teerisuon lintupaisti

Aineet: 2 teertä
2 hapanta omenaa
300 g sianlihaa
sipuli
5 mustapippuria
10 katajanmarjaa
suolaa
noin 1 litra vettä

Valmistus: Pane kokonaiset omenat lintujen sisälle. Leikkaa sianliha haarukkapaloiksi. Kuori sipuli. Pane kaikki aineet pataan ja peitä melkein kokonaan vedellä. Anna lintujen kypsyä 175 asteessa uunissa 2-3 tuntia. Kääntele lintuja pari kertaa paiston aikana. Irrota lihat linnusta. Tarjoa lintu karjalanpaistin tapaan. Tarjoa paistin lisäksi keitettyä perunaa, salaattia ja mustaherukkahilloa.

www.superkokki.com