



Hirviviilokki

Aineet: 1 kg hirven luutonta lapaa
11/2 l vettä
2 tl suolaa
10 mustapippuria
10 valkopippuria
2 laakerinlehteä
2 porkkanaa
2 sipulia
pala selleriä
Kastike:
1 l keitinlientä
1 dl vehnäjauhoja
etikka
sokeria

Valmistus: Leikkaa liha 3-4 cm:n kuutioiksi. Pane lihapalat kiehuvaan veteen. Poista vaahto. Lisää mausteet ja paloitellut kasvikset. Keitä lihapaloja, kunnes ne ovat kypsiä. Siivilöi liemi kastiketta varten. Suurusta kastike vehnäjauhoilla ja mausta. Lisää lihapalat joukkoon.

www.superkokki.com