



Hirvenlihakääryleet

Aineet: 1 kg hirvenpaistia
1 tl suolaa
1/2 tl paprikajauhetta
1/2 tl timjamia
riipaus valkopippuria
100-150 g savusilavaa
voita
4 rkl vehnäjauhoja
suolaa
1 prk (1,25dl) ranskankermaa
Paistamiseen:
voita

Valmistus: Leikkaa liha poikkisyyhin ohuiksi viipaleiksi ja nuiji ne hyvin. Sekoita mausteet. Leikkaa savusilava viipaleiksi. Mausta lihaviipaleet ja aseta kullekin savusilavaviipale. Kierrä lihaviipaleet rullalle ja kiinnitä hammastikuilla. Paista kääryleet pannulla kauniin ruskeiksi ja siirrä kattilaan. Ripottele vehnäjauhot pinnalle ja siivilöi paistoliemi päälle. Hauduta kääryleitä kannen alla 2-3 tuntia. Poista kääryleistä tikut. Lisää kastikkeen joukkoon ranskankermaa. Tarkista maku. Tarjoa esimerkiksi lanttuperunasoseen kanssa.

www.superkokki.com