



Graavi hirvi

Aineet: 500 g hyvin raakakypsytettyä hirven ulkofileetä
2 rkl suolaa
11/2 rkl sokeria
1 rkl murskattuja valkopippureita
11/2 tl timjamia
11/2 tl meiramia
11/2 tl salviaa

Valmistus: Poista fileestä näkyvä rasva ja kalvot. Sekoita mausteet. Hiero mausteseos lihan pintaan. Pane filee muovipussiin ja sulje se. Pidä lihaa jääkaapissa neljä vuorokautta välillä kääntäen. Kaada pussiin muodostunut lihaneste pois. Kun liha on maustunut, kuivaa pinta. Kääri filee folioon sekä muovipussiin ja pakasta. Leikkaa jäisestä fileestä läpikuultavan ohuita viipaleita. Tarjoa sellaisenaan tai aterian alkuruokana esimerkiksi kuutoidun herkkukurkun ja etikkapunajuuren sekä sinapilla maustetun kermaviilin kanssa.

www.superkokki.com