



Uunipaistia porosta

Aineet:	n.2,5 kg:n	luullinen poronpaisti	
	1/4 dl	punssia tai vahvaa	sokerilla maustettua
		kahvia	
	4 tl	suolaa	
	2 tl	hienonnettua rosèpippuria	
	1/2 tl	sitruunapippuria	
	Pannulle:		
		voita	
		katajanmarjoja	
		vettä	
		pieniä sipuleita	
		porkkanalohkoja	
	Kastikkeeseen:		
	1 prk	(1,25dl) ranskankermaa	

Valmistus: Pyyhi paisti talouspaperilla. Sivele se punssilla tai kahvilla. Hiero mausteseos lihan pintaan. Pane paisti muovipussiin ja anna maustua 3-4 tuntia huoneenlämmössä. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Kuivaa paistin pinta talouspaperilla kevyesti painellen. Ruskista voi uunipannulla uunissa. Pyöräytä paisti voissa. Aseta paistolämpömittari lihaisimpaan kohtaan paistia. Ripottele pintaan rouhittuja katajanmarjoja. Pane paisti uunipannulle, kaada sille tilkka vettä ja työnnä uuniin. Kun paistin pinta on saanut väriä, alenna lämpö 150 asteeseen ja lisää vettä uunipannulle aina tarvittaessa. Lisää halkaistut sipulit ja porkkanalohkot paistin viereen. Valele paistia usein ja kääntele porkkanoita ja sipuleita. Kun paistolämpömittari osoittaa +77 astetta, ota paisti pois uunista. Tähän kuuluu aikaa noin 3-4 tuntia. Siivilöi paistoliemi kattilaan ja lisää ranskankermaa. Anna kastikkeen kuumentua, mutta älä keitä. Tarkista maku. Leikkaa paisti poikkisysin ohuiksi viipaleiksi. Aseta viipaleet tarjolle luun päälle sekä porkkanat ja sipulit paistin viereen. Kierrä luun ympärille paperista leikattu koristeröyhelö. Pane kastike erikseen tarjolle. Tarjoa lisäksi keitetyjä perunoita, karpalosurvosta ja salaattia.