



Herkkuvuoka poronlihasta

Aineet:	400	g	poron jauhelihaa
	200	g	possun jauhelihaa
	25	g	voita
	1		sipuli
	1-2	tl	suolaa
	1/4	tl	mustapippuria
	1/2	tl	rosmariinia
	1-2		valkosipulin kynttä
	600	g	perunoita viipaleina
	3-4		porkkanaa viipaleina
	n.1	l	lihalientä

Valmistus: Ruskista jauheliha voissa pannulla. Lisää loppuvaiheessa hienonnettu sipuli. Mausta lihaseos. Lado ainekset kerroksittain voideltuun vuokaan siten, että perunaa on alinna ja pinnalla. Siivilöi paistoliemi pannulta. Kaada se vuokaan ja lisää lihalientä sen verran, että neste juuri peittää perunat. Paista 175 asteessa 1 1/2 tuntia.