



Täytetyt savuporonkielet

Aineet:

4		savuporonkieltä
1	l	vettä
1	tl	suolaa
2		laakerinlehteä
10		valkopippuria
Kanttarellimuhennos:		
1/2	l	kanttarelleja
1	rkl	voita
1		pieni sipuli
11/2	rkl	vehnäjauhoja
21/2	dl	kermamaitoa
1	prk	smetanaa
1/2	tl	suolaa
ripaus		valkopippuria

Valmistus: Keitä savuporonkieliä maustetussa vedessä 2-3 tuntia.

Irrota nahka kuumista kielistä. Leikkaa kielet osittain sivusta auki ja pidä kuumina. Valmista muhennos.

Hienonna sienet ja paista niitä vähän aikaa pannussa. Lisää voi ja hienonnettu sipuli. Jatka paistamista.

Ripottele vehnäjauhot sienien joukkoon. Siirrä seos kattilaan. Lisää kermamaito ja smetana. Anna

muhennoksen kypsyä miedolla lämmöllä 15-20 minuuttia. Mausta seos. Täytä kielet muhennoksella. Tarjoa lisänä sitruunakastiketta ja keitetyjä perunoita.