



Jänistä kermakastikkeessa

Aineet:

1		jänis
30		mustapippuria
10		valkopippuria
3		laakerinlehteä
1/2	tl	timjamia
1	tl	suolaa
2	dl	vettä
1	pieni pullo	valkoviiniä
Kastike:		
5-6	dl	lientä
1	dl	maitoa
3/4	dl	vehnäjauhoja
2	dl	kuohukermaa

Valmistus: Paloittele jänis ja pane se mausteiden kanssa kerroksittain pataan. Kaada päälle vesi ja puolet viinistä. Hauduta uunissa 200 asteessa 2-3 tuntia. Lisää viiniä paistamisen aikana. Ota lihat pois padasta, irrota luut ja paloittele suurimmat lihapalat. Siivilöi liemi kattilaan ja anna sen kiehua kasaan. Suurusta liemi maitotilkkaan sekoitetuilla vehnäjauhoilla. Keitä vielä 10 minuuttia ja lisää kerma. Kuumenna lihapalat kastikkeessa ja kaada tarjoiluvadille.