



Kokonaisina kypsennetyt riekot

Aineet: 5 riekkoa
1/2 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
1/2 tl viherpippuria
50 g voita
silavaa tai savupekonia
1-2 dl kuohukermaa

Valmistus: Mausta riekot sisältä ja pinnalta. Sido ne puuvillalangalla.

Paista linnut pannulla voissa. Silavoi huolellisesti. Nosta ne pataan ja kaada paistoliemi päälle. Anna kypsyä hiljalleen kiehuun kannen alla noin 2 tuntia.

Ota linnut kattilasta ja poista langat. Pidä lämpimänä. Kaada paistoliemen joukkoon kermaa ja anna kiehua.

Tarkista maku.

Paloittele riekot vädille. Tarjoa kastike erikseen. Lisäkkeeksi sopii juustoperunasosevuoka ja karpalohyytelö.