



Jänispaisti Gemencin tapaan

Aineet:	5	puhdistettua jäniksen	selkäpalaa
	150 g	savustettua pekonia	
	150 g	sinappia	
	400 g	herkkusieniä	
	50 g	persilijanjuurta tai	palsternakkaa
	100 g	jauhoja	
	2	valkosipulin kynttä	
	20 g	timjamia	
	2	sitruunaa	
	150 g	rasvaa tai margariinia	
	100 g	punasipulia	
	100 g	voita	
	2 dl	lihalientä, vähän etikkaa	
	50 g	porkkanaa	
	4 dl	smetanaa	
	2 dl	valkoviiniä	
		suolaa, jauhettua pippuria	
	40 g	kaprista	

Valmistus: Selkäpalat silavoidaan ja esipaistetaan kuumassa rasvassa. Päälle laitetaan renkaiksi paloittelut vihannekset, sipuli ja mausteet ja aineksia paistetaan edelleen. Selkäpalat otetaan pois ja vihannesten päälle ripotellaan jauhoja, paistetaan ja laimennetaan lihaliemellä ja valkoviinillä. Annetaan kiehua tasaiseksi. Kun selkäpalat on pantu takaisin liemeen, liha haudutetaan pehmeäksi. Pehmentyneet selkäpalat otetaan pois liemestä ja laitetaan sivulle. Kastike maustetaan etikkatilkalla, sinapilla, sokerilla ja sitruunalla ja siihen sekoitetaan myös smetana. Annetaan kiehua muutama minuutti, jonka jälkeen siivilöidään. Lihat irroitetaan luista. Jäniksenliha ja sienet paistetaan rasvassa, päälle ripotellaan jauhoja ja maustetaan suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Näin valmistettu liha asetetaan uudelleen luiden päälle ja kiehautetaan kastikkeessa. Tarjotaan joko pastan tai korppujauhokokkareiden kera. Maustetaan sitruunalla ja kapriksella.