



Riistahöystö Börzsönyin tapaan

Aineet: 600 g hirven tai metsäkauriin reittä
100 g savustettua pekonia
100 g rasvaa tai öljyä tai voita
20 g suolaa
kastike:
100 g persiljanjuurta tai palsternakkaa
100 g porkkanaa
100 g herkkutatteja
20 g maustesekoitusta
4 rkl jauhoja
1 rkl sinappia
3 dl lihalientä
3 dl smetanaa
1 dl valkoviiniä
1 sitruunaa
1 laakerinlehti
timjamia ja jauhettua pippuri
1 punasipuli

Valmistus: Esityöt:

Reisilihaan leikattuihin viiltoihin laitetaan pekonipaloja ja esipaistetaan kuumassa voissa tai öljyssä.

Maustetaan pippurilla ja haudutetaan pehmeäksi pienessä vesimäärässä. Sipuli paloitellaan pieniksi, puhdistetut vihannekset ja sienet viipaloidaan.

Valmistus:

Sipuli, vihannekset ja sienet paistetaan ja haudutetaan pehmeäksi lihaliemessä mausteiden kera. Liemi suurustetaan viiniin sekoitetulla smetanalla ja jauhoilla, kiehutetaan ja puristetaan siivilän läpi. Sen jälkeen sitruunalla maustettu muhennos laitetaan lihan päälle ja kiehautetaan uudestaan. Liha paloitellaan ja tarjotaan perunakokkareiden sekä haudutettujen sienien kera.