



Sieni - kermaviilikastike

Aineet: 25 g voita tai margariinia
1 1/2 rkl vehnä jauhoja
1 rkl kuivattuja sieniä
4 dl vettä
3 katajanmarjaa
2 neilikkaa
maustemitta valkopippuria
1/2 tl suolaa
3 rkl punaviiniä
2 dl kermaviiliä

Valmistus: Ruskista vehnä jauhot paistinpannun rasvassa. Sekoita joukkoon kuivatut sienet jauheena sekä vesi ja mausteet. Keitä kastiketta miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia. Mausta vielä punaviillä ja kermaviilillä.

www.superkokki.com