



Taikinakuori

Aineet: 1 dl haaleaa vettä
10 g hiivaa tai 1/2 kuivahiivapussillisesta
riipaus suolaa
2 rkl öljyä tai voisulaa
2-3 dl vehnä jauhoja

Valmistus: Valmista ensin taikina kohoamaan. Sekoita haaleaan veteen hiiva, suola ja rasva ja alusta taikina jauhoilla.
Jätä nousemaan liinan alle.

Paloittele liha kämmenenkokoisiksi pihveiksi ja nuiji ne. Viipaloi kuorittu sipuli ja sienet ja paloittele pekoni.

Ruskista pekoni rautapaistinpannussa, ota pekoninpalat pois ja kuullota pekonin rasvassa sipuli. Ruskista pannussa vielä hetkinen viipaloituja sieniä. Siirrä nekin toiseen astiaan.

Lisää tarvittaessa rasvaa lihan ruskistamista varten. Ruskista lihaviipaleet. Kiehauta lihaliemellä pannusta maut talteen.

Lado voideltuun vuokaan kerroksittain kaikki aineet. Pyöräytä joka kerrokseen mausteeksi pippuria myllystä ja ripauta suolaa. Suolaa ei tarvitse lisätä paljon, lihaliemessä on jo suolaa.

Sekoita sinappijauhe smetanaan ja seos lihaliemen joukkoon. Kiehauta ja kaada ruukkuun.

Taputtele taikinasta sopivankokoinen kansi ja nosta ruukun päälle. Kypsennä ruukkupihvejä uunissa 30-40 minuuttia.