



Saviruukussa paistettua naudanlihaa

Aineet: 500 g naudanlihaa
500 g perunoita
tatteja ja tuoreita herkkusieniä
porkkana, sipuli
lihalientä ja vehnäjauhoja suurustamiseen

Valmistus: Liha paloitellaan, samoin perunat, porkkana, sienet ja sipuli. Lihaa, porkkanaa, sieniä ja sipulia paistetaan pannussa ja ajetaan ne perunoiden kanssa neljään uunin kestävään ruukkuun. Valmistetaan lihaliemi johon lisätään rasvassa paahdettuja vehnäjauhoja ja kiehautetaan. Lihaliemi kaadetaan ruukkuihin ja päälle silputaan mausteruohoja. Tarjoillaan suoraan ruukuista.

Matkustaessanne Venäjän vanhoissa kaupungeissa huomaatte, että useimmissa ravintoloissa ja kahviloissa tarjoillaan vanhoja venäläisiä ruokia. Tämä saviruukuissa valmistettu liha on suosittu ruokalaji. Kannattaa kokeilla!

www.superkokki.com