



Peuranfilee

Aineet: 500-600 g peuran ulkofileetä tai poronfileetä

Valmistus: Puhdista filee kalvoista, ruskista se pannulla ja mausta suolalla ja pippurilla. Paista fileetä uunissa noin 12 minuuttia 200 asteessa.

Anna vetäytyä ainakin 5 minuuttia ennen tarjoilua. Leikkaa fileestä isoja paloja, ne pysyvät paremmin mehukkaina.

www.superkokki.com