



## Taikinoitu juhlafilee

Aineet: n. 1 kg porsaan ulkofileetä  
margariinia tai voita ruskistamiseen  
rosee- ja mustapippuria  
suolaa

Taikina:

1½ dl vettä  
1 tl suolaa  
2 dl vehnäjauhoja  
2½ dl ruisjauhoja  
1/4 palaa hiivaa

- Valmistus:
1. Ruskista filee pannulla joka puolelta hyvin. Mausta filee rouhitulla rosee- ja mustapippurilla sekä suolalla, mikäli filee ei ole valmiiksi maustettu.
  2. Sekoita kädenlämpöinen vesi, hiiva, suola ja jauhot notkeaksi taikinaksi. Kauli taikina jauhotetulla pöydällä ohueksi levyksi.
  3. Nosta filee kaulitun taikinalevyn toiselle reunalle. Käännä taikinan muut reunat fileen ympärille. Nosta filee uunipellille siten, että reunat jäävät alaspäin.
  4. Paista filee uunissa 125 °C:ssa noin 1 tunti. Tarjoa esim. naurissoseen tai Hasselbackan perunoiden, sienikastikkeen ja raikkaan salaatin kanssa.