



Ö VILLIRIISTALIEMI

Villiriistakastike ja kylmäsavuporolla maustetut lihapyörökät

AINEKSET

4 annosta

3 rkl voita
1 dl puolukoita
3 rkl aurajuustomurua
1 tl kuivattua timjamia
½ dl vehnäjauhoja

5 dl Ö Villiriistalientä

2 tl hunajaa
½ tl suolaa

Kylmäsavuporolla maustetut lihapullat :

1 rkl öljyä
1 sipuli
400 g jauhelihaa
1 tl suolaa
1 tl jauhettua maustepippuria
50 g kylmäsavuporo rouhetta
1 dl smetanaa
Paistamiseen voita ja öljyä

VALMISTUS

40 min

Sulata voi kattilassa ja lisää jäiset puolukat ja timjami. Painele puolukoiden rakenne rikki ja anna lämmetä kunnolla. Sulata joukkoon aurajuustomuru ja lisää vehnäjauhot.

Lisää villiriistaliemi koko ajan sekoittaen. Lisää loput aineet ja hauduta noin 10 minuuttia. Siivilöi ja tarkista maku

VINKKI:

Tämä kastike sopii kaikille riista- ja liharuoille.

Kuori ja hienonna sipuli. Kuullota sipuli voissa ja jäähdytä.

Yhdistä lihapulla-ainekset ja pyöritä lihapyöröiksi.

Paista pyörökät paistinpannalla voi-öljyseoksessa kypsiksi ja kauniin ruskeiksi.

Vaihtoehtoisesti voit paistaa pyörökät uunipellillä uunissa 250 asteessa noin 10–15 minuuttia kunnes ovat kypsiä.

Nauti pyörökät villiriistakastikkeen ja pottuvoin kera.

VINKKI:

Voit muotoilla tästä taikinasta pihvejä tai murekkeen. Kypsennä murekettä 200-asteisessa uunissa alatasolla, noin 25–30 minuuttia kunnes mureke on kypsä.