

Tämänkin reseptin tarjoaa:

Mokklapu.com

Kantarelli-Porsaanleike (4:lle)

500 g Porsaanulkofilettä
suolaa, pippuria, mausteita

Leivitykseen:

1 muna
n. 2 dl vehnä jauhoja
n. 3 dl korppujauhoja tai murskattuja
maissihiutaleita

Kastike:

n. 1 l tuoreita kantarelleja
1 sipuli
2-3 dl kermaa
(loraus kuivaa valkoviiniä)
suolaa, pippuria



Lisäkkeeksi:

- pastaa, muhennettua perunaa, uuniperunaa...
- salaattia
- patonkia

Valmistus:

- Leikkaa puhdistettu ulkofile 4:ään osaan ja nuiji ne ohuiksi leikkeiksi. Voit käyttää myös valmiita leikkeitä. Mausta leikkeet, mikäli niitä ei ole vielä maustettu. Leivitä nuijitut lihapalat kastamalla ne vehnä jauhoon, kananmunaan ja korppujauhoihin (maissihiutaleisiin). Laita kylmään odottamaan paistamista. Tee lisäkkeet tällä välin. Kantarellikastike valmistuu n.15-20 minuutissa. Pilko puhdistetut kantarellit sopivan kokoisiksi paloiksi. Hienonna sipuli. Kypsennä kantarelleja kuumassa kattilassa sen aikaa, kunnes neste on haihtunut. Lisää voita tai margariinia sekä hienonnetut sipulit. Lisää kerma sekä (valkoviini) mausteet ja anna kiehua hiljalleen hieman yli 10 minuuttia. Paista leikkeet pannulla tai muurikassa rasvassa (esim. voi(öljyseos).. Tarjoile heti kastikkeen ja lisäkkeiden kera.