

Tämänkin reseptin tarjoaa:

Mokklapu.com

Possua kasvispedillä (4:lle)

600 g Porsaan ulkofilettä
(paistiin n. 1 kg)



Uunikasvikset

5 isoa perunaa
5 porkkanaa
2 isoa punasipulia
2 paprikaa
5 valkosipulin kynttä
oliiviöljyä
balsamiviinietikkaa
suolaa, mustapippuria,
välimeren yrttiseosta
(hunajaa)

Valmistus:

- Tee leivitettyt porsaanleikkeet tai valmista paisti uunissa. Mikäli teet leikkeet, tee tässä välissä kasvikset.

Paistin kypsennys uunissa:

Työnnä lihalämpömittari fileeseen ja paista 175 asteessa kunnes sisälämpötila on n. 75-78 astetta. Ilman mittaria paistoaika on n. 45 minuuttia uunin tehosta riippuen. Paiston jälkeen anna lihan vetäytyä hetki ennen siivuttamista.

Uunikasvisten valmistus:

- Pese ja kuori halutessasi kasvikset. Pilko ne lohkoiksi ja levitä uunipellille ohueksi kerrokseksi. Viipaloi valkosipulin kynnet. Ripottele kasvisten päälle valkosipulit, suolaa, mausteet, öljyä ja balsamiviinietikkaa. Mausta halutessasi hunajalla. Kypsennä uunissa 200 asteessa puoli tuntia. Voit kypsentää kasvikset halutessasi paistin kanssa samalla pellillä.

Mikäli teit leikkeet, kypsennä ne lopuksi ja tarjoile yhdessä kasvisten kanssa.

Aterian kruunaa esimerkiksi punaviinikastike ja kyytipojaksi hyvää viiniä