



Mausteinen kasleri

Aineet: 1,5 kg porsaan kasleria
Mausteseos:
1 rkl sinappijauhoa tai sinappia
2 tl suolaa
1/2 tl valkopippuria
2 tl paprikajauhetta
1 tl valkosipulijauhetta
1 tl timjamia
1 tl rakuunaa
1 tl rosmariinia
Rakuuna-kermakastike:
3 dl lientä "paistopussiin valunut liemi"
2 rkl maissijauhoa
1 dl kermaa
1 tl rakuunaa
(soijakastiketta)

Valmistus: Hienonna yrttimausteet kämmenellä. Sekoita kaikki mausteet. Hiero mausteseos tasaisesti lihan pintaan. Pane liha paistopussiin muutamaksi tunniksi tai vaikka yön yli. Muista leikata pussin kulmaan pieni höyryaukko ennen uuniin laittamista. Paista kasleri 150 asteessa kaksi tuntia. Kaada liemi paistopussista kattilaan. Voit siivilöidä liemen, jos näyttää tarpeelliselta. Sekoita maissijauhot hyvin kermaan ja kaada kiehuvan liemen joukkoon koko ajan sekoittaen. Lisää kastikkeeseen rakuuna ja anna kiehua hiljalleen muutama minuutti. Tarkista suola. Jos suolaa tarvitaan, lisää varovasti soijakastiketta. Kaslerin voi tarjota lämpimänä tai kylmänä. Leikkaa liha viipaleiksi. Kaada kastike viipaleiden päälle.