



Porsasta rosvopaistin tapaan

Aineet: 1,5 kg porsaanlapaa, kasleria tai miedosti suolattu piknik-paisti
suolaa
maustepippuria
laakerinlehtiä
1-2 porkkanaa
1-2 sipulia
kaalinlehtiä
voi- tai leivinpaperia, alumiinifoliota

Valmistus: Irrota kaalista 6-7 ulointa lehteä ja pehmitä ne keittämällä tai mikrossa 3-4 min. Leikkaa paksut lehtiruodit. Hiero paistin pintaan suolaa, rouhittua maustepippuria ja murskattua laakerinlehteä. Yrteistä esim. salvia sopii.

Kääri paisti kaalinlehtiin niin tiukasti kun saat. Kostuta voipaperi, asettele sille porkkana- ja sipuliviipaleet ja kääri kaalipaisti ensin paperiin, sitten kaksinkertaiseen folioon.

Paista aluksi noin 1/2 tuntia 175 asteessa, että paketti lämpiää vähennä uuninlämpöä 150 asteeseen.

Varaa aikaa noin 2,5 tuntia. Kypsennä kunnes paistimittarin osoittama sisälämpötila on 75 astetta.

Avaa pakettia sen verran, että saat talteen maukkaan liemen kastiketta varten. Soseuta sipuli- ja porkkanaviipaleet kastikkeeseen.