



## Oluessa marinoitu hirvipaisti

Aineet: Marinointiliemi:  
1 sipuli  
1 porkkana  
1 laakerilehti  
6 valkopippuria  
6 katajanmarjaa  
1 rkl timjamia  
1 pullo I-olutta  
2 dl valkoviinietikkaa  
5 dl vettä  
2 kg hirvenpaistia  
2 rkl öljyä  
2-3 rkl vehnä jauhoja  
10 katajanmarjaa  
1 rkl suolaa  
1 pullo I-olutta  
Kastike:  
8 dl paistinlientä + lihalientä  
5 rkl öljyä  
2 dl smetanaa  
1/2 dl punaherukkahyytelöä  
1 rkl sinihomejuustoa

Valmistus: Paistin ja marinointiliemen voit panna muovipussiin, jota kääntelet silloin tällöin jääkaapissa.

Kuivaa liha taluspaperilla ja sivele sen pintaan öljyä.

Paina lihalämpötilamittari paistiin niin että sen kärki osuu lihan keskusta.

Pane paisti hyvin miettoon uuniin uuniritilälle ja sen alle uunipannu, jossa on pullollinen olutta. Silloin lihasta tippuva neste ei kuivu ja pala.

Rouhi katajanmarjat, hiero ne suolan kanssa runsaan tunnin kuluttua paistin pintaan.

Kun lihalämpötilamittari näyttää 80 astetta, paisti on mehevän kypsä. Tähän menee noin 2,5 tuntia

Ota paisti uunista kuumennetulle paistinvadille ja pidä lämpimänä.

Siivilöi uunipannussa oleva liemi ja lisää niin paljon lihalientä, että nestettä on yhteensä noin 8 dl.

Suurusta liemi kylmään vesitilkkaan sekoitetuilla vehnä jauhoilla. Keitä 10 minuuttia.

Lisää smetana, sinihomejuusto ja punaherukkahyytelö, kuumenna kiehuvaksi ja tarkista maku.

Tarjota lisäkkeeksi kiehautettuja kasviksia.