



Omenakassler

Aineet: 1 kg porsaan kasleria
vahvaa sinappia
yrttisuolaa
korppujauhoa
3 - 4 hapahkoa omenaa
2 - 3 sipulia
vettä
persiljaa tai salviaa

Valmistus: Valmista kasleripaisti samoin kuin kuorrutat joulukinkun: voitele paisti kauttaaltaan sinapilla, ripottele pinnalle yrttisuolaa ja sihtaa korppujauhoja.

Aseta paistomittari lihaan ja liha uunipannulle.

Paista 150 asteen uuninlämmössä noin ½ tuntia ja lisää pannulle paistin ympärille omenat ja sipulit lohkoina.

Lisää 2 - 3 dl vettä ja anna paistin kypsyä, kunnes paistomittari osoittaa 80 astetta.

Leikkaa liha ohuiksi viipaleiksi.

Valmista kastike paistoliemestä, omenista ja sipulista tehosauvalla tai pusertamalla ne sihdin läpi.

Lisää persiljaa tai salviaa mausteeksi.