

Superkokki

Poronkäritys

Aineet: 500 g luutonta, jäistä poronpaistia
tai lapaa
(tai valmista poronkärityslihaa)
100 g siansilavaa
1 tl suolaa

Valmistus: Vuole jäinen liha ohuiksi lastuiksi. Leikkaa silava pieniksi kuutioiksi. Käritä kuumassa padassa ensin silava. Lisää liha pataan. Kun neste on haihtunut, liha käristyy. Lisää sen jälkeen tilkka vettä ja suola. Hauduta kypsäksi. Tarjoa tulikuumana puikulaperunoiden tai perunasoseen ja puolukkasurvoksen kanssa.

www.superkokki.com