



## Poron sisäfileerullat

Aineet: 4 kpl n.100g:n painoisia poron sisäfileitä  
suolaa  
valkopippuria  
voita  
Kastike:  
n.1 dl vettä  
1 prk (1,25dl)ranskankermaa  
1-2 rkl karpalohyytelöä

Valmistus: Mausta fileet suolalla ja valkopippurilla. Kierrä ne rullalle ja sido langalla. Paista rullia voissa kunnes ne ovat ruskistuneet.

Ota rullat pois pannulta, poista langat ja pidä kuumina. Lisää pannulle vesi, Crème Fraiche ja karpalohyytelö. Anna kastikkeen kuumentua.

Aseta rullat lautaselle keitettyjen kasvisten kuten purjorenkaiden ja porkkanaviipaleiden kanssa. Kaada lautaselle myös kastiketta.