# Täytetyt savuporonkielet

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aineet: | 4 | | savuporonkieltä |
| | 1 | l | vettä |
| | 1 | tl | suolaa |
| | 2 | | laakerinlehteä |
| | 10 | | valkopippuria |
| | Kanttarellimuhennos: | | |
| | 1/2 | l | kanttarelleja |
| | 1 | rkl | voita |
| | 1 | | pieni sipuli |
| | 11/2 | rkl | vehnäjauhoja |
| | 21/2 | dl | kermamaitoa |
| | 1 | prk | smetanaa |
| | 1/2 | tl | suolaa |
| | ripaus | | valkopippuria |

Valmistus: Keitä savuporonkieliä maustetussa vedessä 2-3 tuntia.

Irrota nahka kuumista kielistä. Leikkaa kielet osittain sivusta auki ja pidä kuumina. Valmista muhennos.

Hienonna sienet ja paista niitä vähän aikaa pannussa. Lisää voi ja hienonnettu sipuli. Jatka paistamista.

Ripottele vehnäjauhot sienien joukkoon. Siirrä seos kattilaan. Lisää kermamaito ja smetana. Anna muhennoksen kypsyä miedolla lämmöllä 15-20 minuuttia. Mausta seos. Täytä kielet muhennoksella. Tarjoa lisänä sitruunakastiketta ja keitettyjä perunoita.