



Riistapatè

Aineet:	300	g	jauhattua sianlihaa
	700	g	jauhattua riistalihaa (hirveä, poroa)
	1/2	l	maitoa
	1/2	kg	kuorittuja, keitettyjä perunoita
	11/2	dl	hienonnettua sipulia
	2	tl	suolaa
	hiven		valkopippuria
	1		laakerinlehti
	100	g	voita sulatettuna
Vuokaan:			voita
			laakerinlehteä
Päälle:			timjamia

Valmistus: Jauha sianliha kahteen kertaan ja riistaliha vain kertaalleen, jos käytät lapaa tai paistia. Sekoita jauhetut lihat, maito, survotut perunat ja sipuli keskenään.

Mittaa mausteet ja hienonna huumassa. Lisää mausteet ja voisula lihaseokseen. Paista nokare taikinaa pannulla ja tarkista maku.

Voitele kaksi pitkänomaista vuokaa ja asettele niiden pohjalle laakerinlehtiä.

Painele patèseos lusikalla tiiviisti vuokiin. Ripottele päälle timjamia ja peitä vuoat foliolla.

Nosta vuoat uunipannulle ja kaada sille vettä. Paista 200 asteessa n. 11/2 tuntia. Kokeile patèn kypsyyttä tikulla. Anna sen jäähtyä vuoassaan. Tarjoa kylmänä voileipäpöydässä tai leikkeleenä.