Täytetty munuaispaisti

Aineet:
1,5 kg luutonta vasikan rintaa ja kuvetta
2 kpl vasikanmunuaisia
suolaa
paprikaa
2 dl tuoretta raastettua ranskanleipää
2 rkl persiljaa
1 dl valkoviiniä
50 g voisulaa
tomaattimehua

Valmistus:

1. Kalvot poistetaan vasikan rinnasta ja munuaiset leikataan pitkittäissuuntaisesti neljään osaan.
2. Suola, paprika, leipäraaste, persilja ja viini sekoitetaan. Seos levitetään ihalle.
3. Munuaisviipaleet pannaan täytteen päälle, liha kääritään rullalle tavallisen käärepaistin tapaan.
4. Sidotaan hyvin ja pinta hierotaan suolalla sekä paprikalla.
5. Kääritty rulla pistetään grillivartaaseen. Ensin paahdetaan lähellä hiillosta kunnes pinta on kauniin ruskea. Sen jälkeen varras siirretään kauemmaksi hiillokselta ja grillausta jatketaan tunnin ajan.
6. Valele rullaa tomaattimehulla ja paistinliemellä silloin tällöin.