



Villanyin viinikorjuupaistos

Aineet:

800 g	naudan paistia
200 g	sianlihaa
50 g	savupekonia
50 g	herkkusieniä
100 g	porkkanoita
100 g	persiljanjuurta tai palsternakkaa
1/2	nippu persiljaa
30 g	hienoa sokeria
2	pieniä punasipulia
2	valkosipulin kynttä
50 g	tomaattipyrettä
150 g	rasvaa, voita tai margariinia
50 g	jauhoja
3 dl	punaviiniä
1	muna
	suolaa
	jauhepippuria

Valmistus: Naudanliha viipaloidaan kuuteen osaan ja hakataan vähän. Pekoni, sipuli, sienet ja sianliha pilkotaan kuutioiksi, vihannekset renkaiksi ja valkosipuli murskataan.

Pekonikuutiot paistetaan rasvassa, niihin lisätään sianliha ja annetaan paistua hetkinen. Maustetaan suolalla, pippurilla, valkosipulilla, sienillä, tomaattipyreellä ja persiljalla. Pannuun lisätään jauhot ja muna, sekoitetaan ja seos jaetaan tasaisesti leikkeiden päälle. Kukin leike kääritään erikseen, kiinnitetään neulalla, suolataan ja esipaistetaan rasvassa. Sipuli ja vihannekset haudutetaan jäljellä olevassa rasvassa, sekaan laitetaan lihakääryleitä, lisätään viiniä ja haudutetaan valmiiksi.