



Villijänistä Pilisin tapaan

Aineet:

1	kg	jäniksen etuosaa ja maksaa
200	g	nakkia
200	g	herkkusieniä
150	g	porkkanaa
100	g	hillosipulia
80	g	persiljajuurta tai palsternakkaa
1	tl	savunmakuista suolaa
1	tl	pippuriyrttiä
1		punasipuli
1/2		nippua persiljaa
2	rkl	ketsuppia
3	rkl	öljyä
1	tl	timjamia
3	dl	punaviiniä
50	g	voita
		riipaus valkosipulisuolaa

Valmistus: Esityöt:

Jäniksenliha pestään ja pilkotaan pieniksi paloiksi. Puhdistettu vihannekset ja sienten varret paloitellaan kuutioiksi. Punasipuli ja persilja hienonnetaan, sienten lakit, nakit ja hillosipulit paloitellaan.

Valmistus:

Kuullotettuun sipuliin lisätty liha sekä vihannekset paistetaan hyvin. Maustetaan valkosipulisuolalla, pippuriyrtillä, timjamilla ja ketsupilla ja annetaan hautua. Ennen kuin ruoka on täysin valmis siihen lisätään jäniksen maksa, aiemmin paistetut nakit, sienet ja hillosipulit. Laimennetaan punaviinillä ja annetaan kiehua. Tarjotaan keitetyn pastan kera.