

## HÄRKÄÄ PUNAVIINIKASTIKKEESSA

400 g	punaviinimarinoitua härän paahtopaistia suikaleina
100 g	sipulia hienonnettuna valkosipulia
1-2	laakerinlehteä
1 tl	timjamia
1 tl	väinönputkea / lipstikkaa
1 rkl	tomaattipureeta
2 dl	voimakasta punaviiniä vettä
150 g	sieniä viipaleina ( metsäsieniä, tuoreita herkku- tai siitakeseiniä)

Kuullota sipuli ja valkosipuli, lisää mausteet ja sekoita. Ruskista lihasuikaleet kevyesti. Sekoita kuullotetut ja ruskistetut raaka-aineet, lisää viini, vesi ja sienet. Hauduta miedolla lämmöllä noin ½ tuntia, kunnes liha on mureaa. Tarjoa keitettyjen perunoiden, pastan tai riisin kanssa.

## HÄRKÄÄ AURAJUUSTOKASTIKKEESSA

400 g	marinoitua naudanpaistia suikaleina
100 g	sipulia hienonnettuna valkosipulia
1-2	laakerinlehteä
1 rkl	yrttiseosta (oregano, salvia, kirveli, fenkoli, persilja)
1 tl	rouhittua viherpippuria vettä
200 g	tomaattimurskaa
50-100g	Aurajuustoa

Kuullota sipuli ja valkosipuli, lisää mausteet ja sekoita. Ruskista paistisuikaleet kevyesti. Sekoita kuullotetut ja ruskistetut raaka-aineet ja lisää mausteet ja vesi. Hauduta miedolla lämmöllä noin ½ tuntia. Lisää valmiiseen kastikkeeseen Aurajuusto ja sekoita. Tarkista maku. Tarjoa keitettyjen perunoiden, pastan tai riisin kanssa.

## HÄRÄNPAISTIA PADASSA

1 kpl	patavalmis naudanpaisti
3	porkkanaa lohkoina
2	sipulia lohkoina pala selleriä ja palsternakkaa
3	laakerinlehteä rosmariinia ja timjamia
n. 1 l	kiehuvaa vettä

Ruskista paisti padassa voissa tai öljyssä, lisää kasvikset ruskistuksen loppuvaiheessa. Lisää mausteet ja vesi. Peitä pata kannella ja hauduta paisti kypsäksi uunissa 150 C n. 2,5 h. Valmista paistinliemestä täyteläinen kermakastike

## MUREKEPIHVIT

400 g	jauhelihaa
150 g	hienonnettua sipulia valkosipulia
40 g	perunasosejauhetta
n. 2 dl	vettä, lihalientä tai ranskankermaa
1-2	kananmunaa
50 g	juustoraastetta, esim. emmental musta- ja valkopippuria basilikkaa, timjamia, salviaa

Kuullota hienonnettu sipuli ja valkosipuli. Turvota perunasosejauhe nesteessä. Sekoita kaikki raaka-aineet keskenään. Muotoile öljytyin käsin pihveiksi. Paista pannulla tai uunissa.

---

## MERI-LAPIN HÄRÄNPAAHTOPAISTI STROGANOFF

400 g	punaviinimarinoitua härän paahtopaistia suikaleina
100 g	sipulia hienonnettuna valkosipulia
1-2	laakerinlehteä
1-2 rkl	tomaattipureeta valkopippuria
1rkl	erämiehen maustetta
50 g	kuutioitua maustekurkkua smetanaa

Kuullota sipuli ja valkosipuli, lisää mausteet ja sekoita. Ruskista paahtopaistisuikaleet kevyesti. Sekoita kuullotetut ja ruskistetut raaka-aineet ja lisää viini ja vesi sekä sienet. Hauduta miedolla lämmöllä noin ½ tuntia. Lisää kurkkukuutiot ja smetana. Sekoita ja tarkista maku. Tarjoa keitettyjen Lapin Puikuloiden tai perunasoseen kanssa.

---