

PORON PAISTIKÄRISTYS

500 g	poronkäristystä
2 rkl	voita
0,5 dl	vettä
1 rkl	suolaa
3-5	mustapippuria

Sulata rasva padassa. Lisää käristysliha ja ruskista. Lisää suola ja vesi.

Hauduta kannen alla n. 30 min.

Tarjoa perunamuusin, suolakurkun ja puolukoiden kera.

HERRASMIEHEN PORONPAISTIKÄRISTYS

Valmista poronkäristys edellisen ohjeen mukaan.

Lisäksi:

200 g	sieniä
1	sipuli
1 rkl	voita
2 dl	smetanaa
(2 cl	konjakkia)

Lisää joukkoon lempeästi paistetut sienet ja hienonnettu sipuli.

Lisää lopuksi smetana ja tujaus konjakkia.

POROWOKKI

400 g	poronpaistikäristystä
1 dl	oliiviöljyä
150 g	keräkaalia
150 g	porkkanaa
150 g	sieniä
100 g	paprikaa
75 g	sipulia
100 g	purjosipulia
1 tl	riistafondia
2 dl	vettä
	mustapippuria
	suolaa
	rosmariinia
	balsamiviinietikkaa

Paista käristysliha wok- tai paistinpannussa kypsäksi. Lisää suikaloidut kasvikset, vesi, fondi ja mausteet.

Hauduta kypsäksi.

Nauti keitetyn perunan, riisin tai nuudelin kera.

POROJAUHELIHAWOKKI

400 g	jauhelihaa
80 g	punasipulia
80 g	porkkanaa
80 g	paprikaa
80 g	siitake- tai herkkusieniä
20 g	valkosipulia
10-20 g	tuoretta inkivääriä
	kuivattuja tai tuoreita yrttejä
	tilkka hunajaa
	soijaa
	suolaa
	pippuria
150-250 g	kypsiä ohrasuurimoita tai nuudelia

Suikaloi kasvikset. Ruskista jauheliha. Lisää hienonnettu inkivääri ja valkosipuli.

Wokkaa kasvikset ja lisää ruskistettu porojauheliha sekä kypsät ohrasuurimot tai nuudelit. Mausta wokki.

POROJAUHELIHAKASTIKE

400 g	porojauhelihaa
200 g	sipulia
	voita tai oljyä
n. 100 g	vehnä jauhoa
	musta- ja viherpippuria
	yrttimaustetta esim. lipstikkaa
n. 50 g	savupororouhetta
	(suolaa)
1 l	vettä
n. 1 dl	kermaa tai smetanaa

Ruskista jauheliha ja hienonnettu sipuli. Jatka kypsentämistä miedolla lämmöllä.

Lisää jauhot, mausteet ja savupororouhe. Sekoita ja lisää vesi. Tarkista suola.

Keitä vähintään 15 min. Lisää kerma tai smetana.

POROJAUHELIHAMUREKE

400 g	porojauhelihaa
100 g	sipulia
n. 1 dl	korppujauhoa tai perunasosejauhetta
1-2 dl	kermaa tai vettä
2	kananmunaa
1 rkl	vehnä jauhoa
	musta-, valko- ja maustepippuria
	suolaa

Hienonna sipuli, kuullota pannulla ja jäähdytä. Turvota korppu- tai perunasosejauhe nesteessä. Sekoita kaikki raaka-aineet keskenään.

Muotoile öljytyin käsin pihveiksi, pyöryköiksi, murekkeeksi. Paista pannulla, grillissä tai uunissa.

Vaihtelee makuja:

Käytä lisäraaka-aineena esim. savupororouhetta tai sieniä.

Täytä promureke tai pihvit savupororouheella/sienillä/juustoraasteella tai kasviksilla.