



Kapteenin punaviini-possunpaistikkeet

(4 annosta)

<u>Tarvitset:</u>	n.500 g	Kapteenin punaviinimarinadilla marinoituja possun paistikkeita
	50 g	Pekonia suikaleina
	150 g	Tuoreita herkkusieniä (hyvin pestyinä)
	2,5 dl	Poutun lihakastiketta
	Halutessasi	Tilkanen punaviiniä. Suolaa, pippuria

Valmistus:

- Paista pekonsuikaleet pannulla
- Ruskista marinoidut possunpaistikkeet kevyesti paistinpannussa molemmin puolin
- Nosta paistikkeet syrjään lautaselle ja pidä lämpimänä
- Paista herkkusienet pannulla
- Lisää lihakastike pannuun
- Tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa, pippuria ja punaviiniä
- Laita paistikkeet takaisin pannulle ja hauduta kypsiksi
- Tarjoile vaikkapa kerma-, leipurinperunoiden tai riisin kera