



Riimipeuraa Riistapajan tapaan

Ainekset:

400 g peuran sisä- tai ulkofileetä

2–3 rkl karkeaa suolaa

1 rkl sokeria

Mimiksen köynnöskrassia

Mimiksen rosmariinia

Karpaloita

Valmistusohje:

Sekoita mausteet ja yrtit. Hiero seos hyvin lihan pintaan ja kääri liha kelmuun. Anna maustua jääkaapissa vähintään yön yli, mieluummin vuorokausi. Pakasta lihaa 4–5 tuntia ja leikkaa kohmeisesta lihasta ohuita viipaleita. Jos käytät isoa ulkofileetä, sen voi leikata pitkittäin puoliksi. Mausteiden määrät ovat viitteellisiä, kaikkia mausteita saa olla reilusti lihan pinnalla.