



## Leppäsavustettua peuran sisäpaistia

1 kpl peuran sisäpaisti

2 rkl suolaa

2 rkl sokeri

mustapippuria myllystä

Savusta paistia noin 20 min sen jälkeen loppukypsennys uunissa 120C kunnes sisälämpö 55 astetta. Yhdistä suola, sokeri ja mustapippuri. Laita kypsä paisti lämpimänä pussiin ja lisää mausteet. Anna paistin maustua vuorokausi jääkaapissa, jonka jälkeen pakasta. Leikkaa kohmeisesta paistista ohuita siivuja joko veitsellä tai leikkele koneella. Laita tarjolle ja mausta vielä sormisuolalla ja mustapippurilla.

## Peuran sisäpaistia uunissa

2kpl peuran sisäpaistia

suolaa

mustapippuria

4 kpl valkosipulin kynttä

1 banaanisalottisipuli

tuoretta timjamia

tuoretta salviaa

voita

öljyä

1. Poista jänteet ja kalvot paistista. Mausta reilusti suolalla ja pippurilla. Sido paisti tarvittaessa. Ruskista paisti voissa korkealla lämmöllä noin 5-10 minuuttia.

2. Viipaloi valkosipuli ja sipuli. Lämmitä hieman öljyä ja voita paistinpannulla ja lisää valkosipuli, sipuli, salvian lehdet ja timjami. Paista muutama minuutti keskilämmöllä kunnes valkosipuli on kullankeltaista ja öljy on saanut makua mausteista. Kaada öljy paistin päälle.

3. Siirrä paisti 100 asteiseen uuniin ja paista kunnes sisälämpötila näyttää 50-55 astetta. Käytä paistomittaria. Valele silloin tällöin voi-öljy-yrttiliemellä. Anna paistin levätä folion alla 20 min. Leikkaa paisti viipaleiksi.