

parhaat kaverit



Punaviinipaisti

- 2 kg häränpaistia
- 75 g pinjansiemeniä
- 75 g rusinoita
- 75 g paahdettuja manteleita
- 1/2 chilipalkko
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 1 pullo punaviiniä
- 2 valkosipulinkynttä
- persiljaa
- suolaa
- pippuria

Hienonna pinjansiemenet, rusinat, manteli, valkosipuli ja persilja tehosekoittimessa. Leikkaa lihaan useampia viiltoja ja täytä syntyneet taskut.

Sido liha ja hiero pintaan pippuri ja suola. Kuullota hienonnettu sipuli, porkkana ja chili öljyssä. Lisää liha ja ruskista kauttaaltaan nätin väriiseksi. Kaada joukkoon lihaliemi ja viini. Kypsennä hiljalleen kannen alla noin 2 tuntia (suositellaan paistomittaria). Lisää joukkoon yli jäänyt maustetahna. Anna vetäytyä hetki ja viipaloi kypsä paisti.



LINDEMANS BIN 50 SHIRAZ

Tuoksu on runsas, mausteinen, täyteläisen hedelmäinen ja siinä on häivähdys kirsikaa, kanelia ja tammea. Maku on täyteläinen, voimakas, hedelmäinen, roteva ja tasapainoinen.

Hinta/pullo 8,99 €, Alkon nro 006152

Hinta/hanapakkaus 29,90 €, Alkon nro 461528



ALTIA
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 0207 510 510
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18