



- Liharuoka -

Haudutettu vasikan rinta

RESEPTI

AINESOSAT:

2,0 kg TFT Peter's Farm aito maitovasikan rinta

Liemi

1 l Puljonki OSCAR Banquet Vaalea Kastikepohja

5 dl Puljonki OSCAR Vasikanfondi tiivistettä

3 dl vettä

porkkanoita

vihreitä papuja

vihreää parsaa

valkeata parsaa

sokeriherneitä

voita

puntti rakuunaa

Valmistusohje

1. Yhdistä liemen ainekset kattilassa ja keitä liemi kasaan. Käytä vihanneksia oman maun mukaan.

2. Valmistele liha leikkaamalla pois mahdolliset paksummat rasvatallipalat lihan pinnalta. Jätä lihaan kuitenkin lihan normaali rasvakerros

3. Ruskista pelkkä rinta uunissa uunin kestävissä vuossa n. 250 asteessa 10 - 15min.

4. Mausta liha suolalla ja pippurilla.

5. Uunin kestävissä vuossa yhdistä ruskistettu rinta sekä valmistettu liemi. Hauduta vasikan rintaa uunissa 100-125 asteessa noin 12h.

6. Leikkaa tai revi liha paloiksi ja tarjoile valitsemasi lisukkeen kera.



Puljonki OSCAR
Vasikanfondi
tiiviste



Puljonki OSCAR
Banquet vaalea
kastikepohja