SUOLALIHA-PERUNARÖSTI

Kullanruskeat, rapeaksi paistetut perunat ovat helppotekoinen aamiainen tai brunssi. Lisää joukkoon suolalihaa ja paista seos röstiksi tai tee perunarösti ilman lihaa **(katso muunnelma).** Molemmista riittää isollekin joukolle, eikä ajoitus ole sekunnin päälle. Lisukkeita ja muunnelmia voi kehitellä lukuisia.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| MAIDOTON, KANANMUNATON, GLUTEENITON & PÄHKINÄTÖN  **Valmisteluaika:** 25 minuuttia  **Kypsennysaika:** 10-15 minuuttia  **6 hengelle** | |
| 4 rkl | Neutraalin makuista pähkinätöntä öljyä |
| 1 | Iso sipuli hienoksi silputtuna |
| 450 g | Punakuorisia [https://kantaperuna.com/viljelyohjeet-punakuorinen-uutuus-rosi/](4%20SUOLALIHA%20PERUNARÖSTI%204.docx)tai tavallisia perunoita keitettynä ja 1 cm:n kuutioiksi leikattuna |
| 340 g | Suolalihaa 1 cm:n kuutioina |
|  | Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
| ( 1 rkl | Worcesterkastiketta) |
|  | Silputtua tuoretta persiljaa |
| 1. Kuumenna öljy paksupohjaisessa paistinpannussa ja paista sipulia melko kuumassa pannussa välillä sekoitellen, kunnes se alkaa ruskistua ja tulla reunoiltaan rapeaksi (noin 4 minuuttia) 2. Lisää peruna- ja lihakuutiot ja sekoita välillä, niin että kuutiot ovat kauttaaltaan öljyssä. Mausta seos suolalla ja pippurilla ja **pirskota pinnalle worcesterkastiketta, jos käytät sitä.** 3. Käännä levy keskilämmölle. Levitä perunat ja suolaliha pannuun ja painele ne isolla lastalla levyksi. Paista levyä 10-15 minuuttia miedolla lämmöllä, kunnes pohja on ruskea ja rapea – varo paistamasta liian nopeasti, ettei pohja pala. 4. Ripottele pinnalle persiljasilppua, leikkaa levy lohkoiksi ja tarjoa kuumana. | |
| TARJOILUEHDOTUKSIA  Tarjoa röstin kanssa paistettuja tai uppokeitettyä munia **(jos munat ovat sallittujen listalla)**. Rösti maistuu myös chilikastikeen tai ketsupin kera, mutta muista, että kaikki eivät siedä chiliä ja jotkut ketsupit eivät sovi gluteeniyliherkkyydestä kärsiville. | |
| VARO worcesterkastiketta, sillä se saattaa sisältää gluteenia. Varmista, että käytät gluteenitonta versiota. | |
| MUUNNELMIA  Lisää 2-3 pilkottua, keitettyä punajuurta vaiheessa 2, niin saat herkullista punaista röstiä.  Voit jättää röstistälihan pois. Valmista lihaton rösti viereisen ohjeen mukaan, mutta käytä 800 g perunoita ja jätä lihan lisäksi worcesterkastike pois. Kun perunat ovat alta ruskeita kohdassa 3, käännä rösti lastan avulla yhtenä levynä tai leikkaa se ensin puolikkaiksi tai neljäsosiksi. Lisää tarvittaessa muutama tippa öljyä pannuun. Kun molemmat puolet ovat ruskeita, rösti on valmista tarjottavaksi. Lisäksi voit tarjota kuutioitua vihreää paprikaa, pekonia, juustoa **(ei maitoallergikolle)** ja pilkottua tuoretta chiliä, mutta huomaa varoitus **(yllä).** | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |