

Porsaan sisäfileeleipä paprikoilla, juustolla ja pippurikastikkeella

Määrä: 14-15 tapasleipää



Tekoälyllä luotu havainnekuva

Ainekset

Leipiä varten

- 2 porsaan sisäfileettä
- 14-15 viipaletta maalaisleipää tai patonkia
- 2-3 paahdettua punaista paprikaa suikaleina
- 4 valkosipulinkynttä
- 200-250 g hyvin sulavaa juustoa
- 2-3 rkl balsamiviinietikkaa
- Oliiviöljyä, suolaa ja mustapippuria

Pippurikastiketta varten

- 3 dl ruokakermaa
- 1-2 tl lihaliemiä (tuotteen mukaan)
- 1 rkl kokonaisia viherpippureita
- 0,3-0,4 dl brandyä tai konjakkia
- 1 rkl voita
- Suolaa vain tarvittaessa

Valmistus

1. Valmistele ja paista sisäfilee

Puhdista sisäfileet ja leikkaa ne noin 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Kuumenna pannulla hieman oliiviöljyä ja paista liha molemmin puolin pienissä erissä kypsäksi ja meheväksi. Mausta suolalla ja pippurilla ja siirrä sivuun. Varaa jokaiseen leipään 2-3 lihapalaa; puolita viipaleita tarvittaessa, jotta liha riittää kaikkiin leipiin. Älä puhdista pannua, sillä lihan paistonesteet käytetään paprikoiden valmistuksessa.

2. Paista paprikat valkosipulin ja balsamiviinietikan kanssa

Kuullota hienonnetut tai viipaloidut valkosipulinkynnet kevyesti samalla pannulla. Älä polta niitä. Lisää paahdetut paprikasuikaleet ja paista muutama minuutti. Lisää balsamiviinietikka ja sekoita lihan paistonesteisiin. Kypsennä hetki, mutta älä anna nesteen haihtua kokonaan. Ota paprikat ja niiden kastike talteen kokoamista ja viimeistelyä varten.

3. Valmista paksu pippurikastike

Sulata voi kattilassa. Lisää viherpippurit ja kuumenna muutama sekunti. Lisää brandy tai konjakki ja keitä kokoon muutama minuutti. Lisää kerma ja aluksi yksi teelusikallinen lihaliemitiivistettä. Hauduta keskilämmöllä tai miedolla lämmöllä sekoittaen, kunnes kastike on tavallista paksumpaa ja sitä voi levittää leivälle. Maista ja lisää tarvittaessa liemitiivistettä ja suolaa.

4. Paahda leipä

Leikkaa 14-15 leipäviipaletta ja paahda ne kevyesti rapeiksi. Älä paahda niitä liian tummiksi.

5. Kokoa leivät ja sulata juusto

Levitä jokaiselle leipäviipaleelle kerros paksua pippurikastiketta. Lisää 2-3 sisäfileepalaa, valkosipulilla maustetut paprikat ja juusto. Laita leivät uuniin tai grillivastuksen alle vain siksi aikaa, että juusto sulaa.

6. Viimeistele ja tarjoile

Lusikoi juuri ennen tarjoilua jokaisen leivän päälle hieman paprikoiden, valkosipulin, balsamiviinietikan ja lihan paistonesteistä muodostunutta kastiketta. Tarjoile lämpiminä.

Paksu pippurikastike levitetään leivän päälle ensimmäiseksi. Paprikoiden paistonestettä lisätään lopuksi vain vähän, jotta leipä ei vetisty.