

Sieniruokakurssi, Saloranta

15.9.2021

Yrttinen sienipasta

- n. 2.2 litraa sieniä
- 4 sipulia
- öljyä paistamiseen
- 4 dl ruokakermaa
- 1 dl pastan keittovettä
- 1 yrttiliemikuutio
- 1 tl mustapippuria
- 1 dl persilljaa
- 1 dl ruohosipulia
- parmesaania
- pastaa



Silppua sipulit ja perkaa sekä pilko sienet.

Hauduta sipulit ja sienet öljyssä.

Lisää ruokakerma ja keitä hetki miedolla lämmöllä.

Keitä pasta pussin ohjeen mukaan.

Lisää sienien joukkoon pastan keittovettä, liemikuutio sekä pippuri.

Lisää hetken jälkeen yrtit.

Hauduta n. 10 minuuttia ja lisää tarvittaessa nestettä.

Ripottele pinnalle parmesaania.



LEADER
Varsin Hyvä



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Uuniperunat sienitäytteellä



- Isoja perunoita
- 200-400g pilkottuja sieniä
- 1 dl ranskankermaa
- 5 rkl haluamaasi yrttisilppua
- öljyä
- suolaa, pippuria, haluamiasi mausteita

Laita uuni lämpimään 200-asteeseen.

Pese perunat ja vedä niihin viiltoja.

Laita perunat uuniin noin tunniksi.

Pilko sienet ja paista niitä öljyssä.

Lisää mausteet ja anna hieman jäähtyä.

Lisää sienten joukkoon yrttisilppu ja ranskankerma.

