



## Grillitud filee kukeseentega



### Valmistusviis

Marineerige sisefilee vürtsidega, lisage õli ja laske seista umbes 4-6 tundi. Peekon asetage nii, et iga viil kattuks teisega. Marineerige peekonit koos seafileega. Küpsetage ahjus umbes 10-15 minutit 180 °C

juures. Pärast küpsetamist lõigake liha viiludeks ja serveerige kukeseenekastmega. Kastme ettevalmistamine: koorige sibul, lõigake väikesteks kuubikuteks ja praadige pannil. Lisage kukeseened ja praadige soolvees pannil. Valage kukeseened ja sibulad üle 36% koorega ja maitsestage soola ja pipraga. Keetke kuni kaste muutub paksuks.

## Ingredients

Kukeseened soolvees	200 g
Puhastatud seafilee	450 g
Õhukesed suitsupeekon viilud	200 g
Sealiha	maitseks
Koor 36%	150 ml
Päevalilleõli	küpsetamiseks
Maitsetaimed	maitseks
Sool ja pipar	maitseks