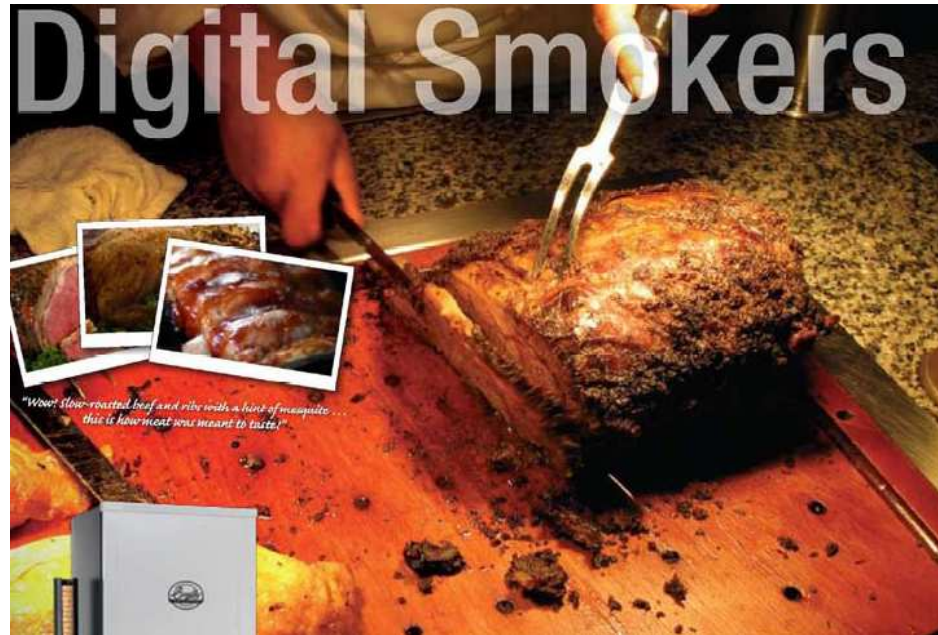


Lämminsavupaisti Bradleyllä.

Bradley-savustimella saa helposti tehtyä mitä mainiota savulihaa. Savupaistin voi tarjota joko lämpimänä pääruokana tai jäähdyttää ja syödä leivän päällä mainiona savupalvina.

Herkulliseen lämminsavupaistiin käytetään tummia lihalajeja esim. peura, raavas, poro, hirvi, hevonen.

Poista paistista näkyvät kalvot. Iso paisti kannattaa leikata käsivarren kokoisiksi isoiksi "suikaleiksi".



Mausta paisti hieromalla paistin pintaan mausteseosta jossa on suolaa, yrttejä, sinappia, (1/2 dl punaviiniä) ja pippuria. Voit myös käyttää Bradleyn valmista palvaussuolaseosta ohjeen mukaan.

Anna paistin maustua jääkaapissa 1vrk. Ota paisti pöydälle lämpenemään.

Valmistele Bradley – savustin käyttöön (jos sinulla ei vielä ole Bradley savustinta katso mallit http://kauppa.savustintukku.fi/product_catalog.php?c=24)

Lisäksi tarvitset savustusbrikettejä, parhaat paistille ovat miedot leppä ja omenapuu sekä voimakkaat tammi ja hikkori.

Lihat lämminsavustuvat noin 2-4 tunnissa. Lihalämpömittari on ehdoton apuväline aloittelijalle. Myymämme mittarit asennetaan kuvan mukaisesti yläventtiilistä, niin kaapin tiiviste ei painu. (kts. kuva) Tämä lämpömittari on ehdoton lisävaruste aloitteleville lihan savustajille. Sen avulla pääsee helposti sisään savustuksen maailmaan. Oikeat sisälämpötilat löydät mittarin mukana tulevasta taulukosta.



Kylmänä tarjottavan paistin päälle voi vielä ripauttaa suolaa, kääriä kelmuun ja antaa vetäytyä jääkaapissa seuraavaan päivään, jolloin maku on parhaimmillaan.

Lämpimän savupaistin lisäksi sopivat perunat ja kermainen kastike.