

# Riistaruoka

□

## Sisällys

- [1 Yleistä](#)
  - [1.1 Eläintaudit](#)
- [2 Hirvi](#)
- [3 Jänis](#)
  - [3.1 Paistaminen](#)
- [4 Linnut](#)

## Yleistä

Sivuille voi kirjoittaa eläinkohtaisia ohjeita ja reseptejä. Niin erätulilla kuin keittiössä.

## Eläintaudit

Kunnollinen lihan kypsyttäminen ehkäisee yleensä lihassa mahdollisesti olevien tautien tai loisien leviämistä ihmiseen. Katso aiheesta sivu [Eläintaudit](#).

## Hirvi

1. Poista lihan pinnassa olevat kalvot.
2. Lisää hieromalla pintaan suolaa ja pippuria ja anna niiden imeytyä lihaan.
3. Paista pilkottuja sipuleita voissa. Lisää oreganoa ja liha ja paista lihan pinta sopivan väriseksi.
4. Kuumenna lihaa 200 asteisessa uunissa. Kypsän lihan sisälämpötila on noin 60 astetta.
5. Kääri liha folioon ja anna vartti vetäytyä.

## Jänis

- Paistin ympäriltä kannattaa poistaa kireät kalvot.
- Reisipalasta poistetaan suoliluu.

## Paistaminen

Puuhella tai nuotio tulille, ei liian kuumaan valurautaiseen pannuun voita ja öljyä. Ruskistetaan.

## Linnut

- Sepelkyyhky
- Puolisukeltajista esierikiksi kokeilemisen arvoisia ovat erityisesti heinäSORSA ja tavi.
- Kokosukeltajissa saattaa esiintyä traanin makua, jota voidaan ehkäistä mahdollisesti nopealla nylkemisellä ja traanin poistamisella nyljettäessä. Lisäksi lintu voidaan liottaa esimerkiksi maidossa tai etikassa.