

# LIHAPATA UUNISSA

## AINEKSET

.....

1 kg	naudanpaistia (sisä-, ulko- tai paahtopaistia)
1 pkt	amerikanpekonia
¾ tl	suolaa
1 tl	sokeria
3	sipulia (300 g)
3 kpl	valkosipulinkynsiä
4-5	porkkanaa (400 g)
4 dl	punaviiniä
10 kpl	kokonaisia mustapippureita
10 kpl	rosépippureita
2	rosmariinin oksaa
3½ dl	vettä
½ dl	vehnä jauhoja
1 pss	Valio AURA -muruja (150 g)
2	punaista paprikaa (300 g)
3 rkl	Valio Oivariini juoksevaa (paistamiseen)
1 dl	tuoretta persiljaa (pinnalle)



## TEE NÄIN

- .....
- Ota liha huoneenlämpöön 1/2 t ennen valmistusta. Leikkaa paisti reilun kokoisiksi kuutioiksi.
  - Viipaloi pekonit. Ruskista lihapalat paistinpannulla 2 - 3 erässä yhdessä pekonin ja Oivariini rasvan kanssa (n. 1/2 rkl / paistoerä). Siirrä lihat isoon uunipataan ja mausta ne suolalla.
  - Lisää pannulle n. 1 rkl Oivariini rasvaa, lohkotut sipulit, puolitetut valkosipulin kynnet ja halkaistut, isoiksi paloiksi leikatut porkkanat. Paista muutama min ja siirrä pataan.
  - Huuhto pannu punaviinillä, jotta kaikki makuaineet tulevat mukaan. Siivilöi pataan. Lisää mausteet ja vesi-vehnä jauhosuus. Sekoita.
  - Laita pata uunin keskitalolle 200 asteeseen. Kypsennä ensin ilman kantta, kunnes ruoka on kiehuvan kuumaa. Peitä sitten kannella ja hauduta 45 min.
  - Lisää pataan sinihomejuusto. Kuumenna ja sekoita, kunnes se on sulanut. Lisää isoiksi paloiksi lohkotut paprikat.
  - Alenna uuninlämpö 175 asteeseen. Jatka kypsentämistä vielä 1 t kannen alla. Tarkista suola.
  - Viimeistele pata persiljalla. Tarjoa keitettyjen perunoiden tai riisin kanssa..

(Krista 3.11.2016)