

LIHAPATA

Viini-ilta pappilassa 30.10.2018

Nina Erkinheimo

n. 600-800 g hirven/naudan lihaa
1-2 pekonirasiaa
1-2 sipulia
1 tölkki kidneypapuja chilikastikkeessa (käy normiki)
1-3 suolakurkkua (voi jättää poisikin, tilalle voi laittaa esim. ohueksi leikattuja porkkanasiivuja)
Vasikanfondia
Valkosipulitomaattimurskaa
Kipparikermaa
Tavallista kermaa
Maizena/vehnäjä. suurustukseen
Mustapippuria
Timjamia
Viherpippuria
Voita lihojen paistamiseen

Ruskista pekoni sekä lihat.

Kuullota sipuli.

Pilko suolakurkku (porkkana).

Laita kaikki aineet pataan ja lisää lopuksi kerma ja mausteet.

Fondin laitan jo lihojen mukaan ruskistusvaiheessa.

Kidneypavuista: jos suolaliemessä, niin valuta. Chilikastikkeessa olevat voi laittaa kokonaan, tai osittain valutettuna.

Tomaattimurskaa oman maun mukaan.

Hauduta uunissa noin pari tuntia, sekoittaen välillä ja ehkä kermaa lisäten.

Uuni ensin 180, mutta melko äkkiä lasken 140-120. Leivinuunissa pidempäänkin, jos alkulämpö matalampi.

