

Lihapata

Sara La Fountain

- 700 g naudanpaistia
- 600 g lampaanpaistia
tai hirveä/peuraa
- 3 rkl öljyä
- 5 dl punaviiniä
- 1 dl sause demi-glace kastikepohjaa
tai lihafondia
- 8 mustapippuria
- 2 laakerinlehteä
- 1½ dl hillosipuleita
- 150 g naurista
- 150 g lanttua
- 200 g porkkanaa
- 200 g perunaa
- 4 tl Chipotle Tabasco –maustekastiketta
- 2 rosmariinioksaa (tai 1-2 tl kuivattuna)
- 3½ mustaviinimarjahilloa, siivilöitynä
(maizena)



Ruskista lihapalat pannulla pienissä erissä tilkassa öljyä. Laita ruskistetut lihapalat isoon kattilaan ja lisää punaviini, lihaliemi, demi-glace, kokonaiset mustapippurit, laakerinlehdet ja hillosipulit. Anna hautua miedolla lämmöllä tunnin ajan. Lisää kaikki vihannekset isoina kuutioina, maustekastike, rosmariinit ja hieman sokeria. Anna keittyä vielä noin 30-40 minuuttia tai niin kauan että liha on mureaa. Lisää lopuksi padan joukkoon mustaviinimarjahilloa. Jos haluat kastikkeesta paksumpaa, suurusta sitä maizenalla.