

Sipulit rusinakastikkeessa

Sipulit rusinakastikkeessa on porsaanpaistin makoisa lisäke.

Valmistelut: 20 minuuttia Kypsyminen: 30 minuuttia 4 annosta	
1 $\frac{1}{2}$ tl	kylmäpuristettua oliiviöljyä
400 g	pienehköjä sipuleita kuorittuna
1	valkosipulin kynsi murskattuna
6 cl	kuivaa valkoviiniä
2 dl	vähäsuolaista lihalientä
2 rkl	tomaattipyreetä
2 rkl	rusinoita
$\frac{1}{2}$ tl	pestyä, raastettua appelsiininkuorta
pari hyppysellistä	meiramia
pari hyppysellistä	timjamia
vastajauhettua	mustapippuria
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuumenna öljy kasarissa keskilämmöllä noin minuutti. Lisää sipulit ja ruskista niitä tiuhaan sekoitellen 5 - 7 minuuttia. 2. Kun sipulit ovat saaneet väriä, lisää valkosipuli, viini, lihaliemi, tomaattipyree, rusinat, appelsiinikuori, meirami, timjami ja pippuri. Kuumenna ainekset kiehumispisteeseen. Hauduta sipulit kypsiksi ahkerasti sekoitellen (noin 20 minuuttia). 	

3. Lisää lämpöä ja jatka kypsentämistä samalla sekoittaen, jotta kastike kiehuu kokoon.

Yhdessä annoksessa:	
kaloreita	87
rasvaa yhdessä	3 g
tydyttyneitä rasvahappoja	0 g
kolesterolia	0 mg
proteiineja	3 g
hiilihydraatteja	12 mg
natriumia	25 mg
kuituja	2 g
sokeria	0 kcal