



Porsas-kasvispata

- Aineet:**
- 300 g sian ulkofileetä suikaleina tai valmiita sianlihasuikaleita
 - 0,5 tl suolaa
 - 1,5 tl currya
 - 1 tl paprikajauhetta
 - maustemitallinen jauhettua mustapippuria
 - maustemitallinen jauhettua inkivääriä
 - 1 sipuli viipaleina
 - 1 rkl rypsiöljyä
 - 1 dl ohuita lanttusuikaleita
 - 2-3 dl vettä
 - 1-2 rkl soijakastiketta
 - 2 rkl hunajaa
 - 1 dl porkkanasuikaleita
 - 0,5 dl juurisellerisuikaleita
 - 0,5 dl palsternakkasuikaleita
 - pala purjosipulia viipaleina
 - 1 dl vihreitä herneitä
- Valmistus:** Ruskista lihasuikaleet ja sipuliviipaleet kasviöljyssä paistokasarissa. Mausta pippurilla ja inkiväärillä.
- Lisää lanttusuikaleet, vesi, soijakastike ja hunaja. Hauduta 15 minuuttia. Lisää porkkana-selleri- ja palsternakkasuikaleet ja hauduta kypsäksi. Lisää purjoviipaleet ja herneet ja hauduta vielä 5 minuuttia.
- Tarjoa perunoiden tai riisin kanssa.