



Metsänmakuinen suikalepata

Aineet: 200 g herkkusieniä (suppilovahveroita)
1 sipuli
1 rkl öljyä
2 rkl vehnäjäuhoja
1 pullo olutta
2 tl soijakastiketta
8 murskattua katajanmarjaa
n. 400 g naudan suikalepaistia
1 dl ruoanvalmistus kermaa
mustapippuria
1 dl puolukoita

Valmistus: 1. Puhdista ja pilko sienet. Kuullota silputtua sipulia ja sieniä hetki öljyssä. Lisää lihasuikaleet ja ruskista niitä. Ripottele jauhot pinnalle ja sekoita. Lisää olut, soija ja katajanmarjat. Keitä ruokaa kannen alla noin 10 minuuttia. Lisää kerma.

2. Mausta pippurilla ja puolukoilla, lämmitä. Tarjoa ruusukaalin keitinperunoiden ja karpalohyytelön kera