



Attikan paisti

Aineet: 1 kg naudan lapaa
1 kg sipulia
2 prk tomaattipyrettä
10 mausteneilikkaa
kanelitanko
maustepippureita
1 dl viinietikkaa
laakerinlehti(ä)
vettä

Valmistus: Naudanlapa kuutiodaan ja ruskistetaan padassa. Sipulit kuoritaan ja lisätään pataan, pienet kokonaisina, isot neljään osaan. Lisätään muut aineet ja vettä niin, että ainekset lähes peittyvät. Annetaan hautua kunnes liha on kypsää eli
1 - 2 tuntia. Tarjoillaan riisin kera.

www.superkokki.com