



Karjalanpaisti uunissa

Aineet: 600 g naudan etuselkää
400 g sianlihaa, jossa saa olla silavaa mukana
(vaihtoehtoisesti 1 kg karjalanpaisti-lihakuutioita)
2-3 sipulia
2 tl suolaa
10 kpl maustepippuria
1 kpl laakerinlehti

Valmistus: Leikkaa lihat 2 x 2 cm kuutioiksi ja kuori sipulit. Lado ensin uuniin sopivan padan pohjalle naudanlihakuutiot, sipulit ja mausteet. Päälimmäiseksi tulevat sianlihakuutiot, joista rasva sulaa kypsennyksen aikana. Kaada päälle vettä sen verran että lihat juuri peittyvät. Nosta pata aluksi kuumaan, 200 asteen uuniin noin puoleksi tunniksi. Alenna sitten lämpö 150 asteeseen. Anna ruuan hautua kannen alla noin kaksi tai jopa kolme tuntia. Lihoja ei pidä kypsennyksen aikana sekoitella, jotta liemi säilyy aivan kirkkaana.

Tarjoa kuoripäällisten perunoiden kanssa.

www.superkokki.com