



Mausteinen papupata

- Aineet:
- 4 isoa sipulia
 - 5 porkkanaa
 - 200 g tai enemmän tuoreita herkkusieniä
 - pieni kesäkurpitsa
 - 3 purkkia tomaattimurskaa (tai vastaava määrä tuoreita)
 - 1/2 litraa keitettyä kidney/mustia/kik papuja (suoraan purkistakin käy jos pavut huuhtelee ennen käyttöä)
 - 200 g maissia
 - mausteeksi:
 - chilipaprikoita (ainakin 3 kpl, tuoreita tai kuivattuja)
 - chiliä eri muodoissa (jauhettuna, etikassa jne.)
 - valkosipulia (paljon tai ainakin 4 kynttä)
 - yrttejä
 - suolaa maun mukaan
 - tummaa olutta (ei enempää kuin pullollinen)
- Valmistus:
- 1) Ota iso vähintään 2 litran pata tai kattila ja laita sen pohjalle lämpiämään 2 dl vettä.
 - 2) Kuori ja paloittele sipuli isoiksi suuhun meneviksi palasiksi ja heitä pataan. Laita kansi päälle.
 - 3) Kuori porkkanat ja viipaloi ne noin puolen sentin paksuisiksi. Heitä pataan ja jälleen kansi päälle.
 - 4) Pilko isot herkkusienet, pienemmät saavat olla kokonaisia. Heitä pataan.
 - 5) Viipaloi kesäkurpitsa ja heitä mukaan.
 - 6) Lisää pataan pavut, tomaattimurska ja maissi. Sekoita kunnolla. Tarkista nesteen määrä.
 - 7) Mausta. Anna hautua kannen alla vienosti poristen ainakin kaksi tuntia.
- tarjolle:
- keitettyä riisiä tai pastaa (varsinkin, jos pata on kunnolla maustettu)
 - pehmeää leipää
 - raikasta vettä
 - ruokajuomaksi:
 - olutta tai siideriä
 - riittää:
 - neljälle isolle miehelle