



Sinihomejuustolihapata

Aineet: 400 g lampaan- tai naudanpaistikuutioita
2 sipulia lohkoina
2 rkl margariinia tai voita
1 tl suolaa
1 tl timjamia
1 tl rosmariinia
muutama kokonainen maustepippuri
2 rkl vehnäjauhoja
3-4 dl vettä
3 rkl tomaattisetta
1 rkl hunajaa
150 g vihreitä papuja
100 g sinihomejuustoa

Valmistus: Ruskista lihakuutiot ja sipulilohkot. Mausta. Ripottele vehnäjauhot lihapalojen pinnalle ja lisää vesi. Hauduta melkein kypsäksi. Lisää tomaattisose, hunaja, pavut ja sinihomejuusto. Hauduta kypsäksi. Tarjoa lihapata perunoiden kanssa.

www.superkokki.com