



Lihapata

Aineet: 1 kg naudan ulko- tai kulmapaistia siivutettuna
2 sipulia
1 tl valkopippuria
voita tai kasvisöljyä
suolaa oman maun mukaan

Valmistus: Laita valurautapannu lämpiämään hellalle. Siivuta liha sillä aikaa. Lihan voi nostaa lämpiämään ennen siivuttamista, sillä kylmä liha menettää enemmän lihasnestettä paistettaessa kuin lämmin liha. Nuiji liha. Laita paistumaan pannulle. Anna ruskistua hieman. Paistamisen loppuvaiheessa lisää lihan pinnalle suola. Huuhtelee pannu jokaisen pannullisen jälkeen ja kaada huuhteliemi samaan pataan lihan kanssa. Lihojen väliin laitetaan sipulirenkaita. Kun kaikki lihat on paistettu, tarkista nestemäärä. Nestettä on oltava juuri sen verran, että lihat peittyvät. Herkullisen padan annetaan hautua noin 2 tuntia hiljalleen. Tarjotaan hyvässä seurassa perunoiden ja salaatin kanssa. Jos seuraavana päivänä ruokaa jää tähteeksi, sitä voi jatkaa esimerkiksi herne- maissi-paprikasekoituksella.