



Karjalanpaisti liedellä

Aineet: 800 g karjalanpaistia
1 tl suolaa
2 tl kokonaisia maustepippureita
2 laakerinlehteä
1 sipuli
2 porkkanaa

Valmistus: Ruskista lihat padassa. Kaada pataan vettä niin että lihapalat peittyvät ja vähennä lämpöä. Lisää suola, maustepippuri, laakerinlehdet, paloitellut porkkanat ja sipulin lohkot. Hauduta pataa miedolla lämmöllä vähintään 2 tuntia, mutta mieluummin pidempään.

www.superkokki.com