



Luumu-porsaspata

Aineet: noin 1/2 kg porsaan sisäfileitä
2 rkl öljyä
2 sipulia
2 porkkanaa
1/2 purjoa
1 ps (227 g) pehmeitä, kivettömiä luumuja
1/2 l vettä
kasvis- tai lihaliemikuutio
2 rkl vehnä jauhoja
10 mustapippuria
1 tl inkivääriä
(suolaa)

Valmistus: Leikkaa liha poikkisyyri viipaleiksi ja ruskista pieni erä kerrallaan molemmin puolin öljyssä. Nosta lihapalat pataan. Kuori ja lohko sipulit. Viipaloi porkkanat ja purjo. Ruskista kasvispalojakin hiukan samassa rasvassa ja nosta pataan lihojen päälle. Lisää luumut ja liemikuutio. Sekoita pieneen vesitilkkaan jauhot ja sekoita pataan. Kaada loput vedestä paistinpannuun, kiehauta ja sekoita. Kaada vesi pataan. Lisää mausteet. Sulje pata kannella ja hauduta hiljalleen 30-40 minuuttia. Tarjoa padan kanssa kasvisriisiä, esimerkiksi purjoriisiä.