



Pekonipunajuuripata

Aineet: 150 g pekonia tai ylikypsää palvikylkeä
1 rkl öljyä
2 sipulia
1-2 valkosipulinkynttä
1-2 porkkanaa
4-8 punajuurta
3 dl vettä
1 kasvis- tai lihaliemikuutio
riipaus valkopippuria
1 dl kermaa
1 rkl vehnäjauhoja
(suolaa)
(persiljasilppua)

Valmistus: Kuutioi liha padan pohjalle ja sulata miedolla lämmöllä sekoittaen hetken. Kuutioi sillä välin kuoritut sipulit ja lisää öljyn kanssa pataan. Ruskista sipulit kullanruskeiksi. Kuori ja suikaloi porkkanat ja punajuuret, lisää pataan. Sekoita ja vesi, liemikuutio ja pippuri.

Peitä pata kannella ja hauduta ruoka kypsäksi miedolla lämmöllä noin 30 minuutta. Sekoita joukkoon lopuksi kermaan sekoitetut jauhot, keitä vielä viitisen minuuttia.

Mausta suolalla ellei sitä tullut tarpeeksi liemikuutiosta. Ripottele päälle persiljat. Lisänä näkkileipää.