



Mummin kaalipata

Aineet: noin 1/2 kg porsaan lapaa tai talouskyljyksiä
2 sipulia
2-3 valkosipulinkynttä
2 rkl öljyä
1 pieni valkokaali
2-3 porkkanaa
10 maustepippuria
2-3 dl vettä
1 tl suolaa
2-3 rkl siirappia
2 varsisellerin vartta
1 tl kuminoita
1/2 tl meiramia

Valmistus: Paloittele liha luineen isohkoiksi kuutioiksi ja ruskista muutama kerrallaan paistinpannussa. Nosta pataan ja ruskista samassa pannussa kuoritut ja lohkotut sipulit. Kaada sipulit lihojen päälle. Sekoita joukkoon myös kaalin kanta, kunhan silppuat sen hyvin pieneksi ja poistat puumaisen varren. Lisää paistinpannuun öljyä ja ruskista kaalia pienissä erissä. Nosta loput kaalikuutioista lihojen päälle suoraan. Lisää pataan ruskistettu kaali, kuoritut, viipaloidut porkkanat ja pippurit. Kaada paistinpannuun vesi, kiehauta ja kaada pataan. Hauduta kannen alla, välillä sekoittaen, tunnin. Lisää tarpeen mukaan vettä. Mausta pata suolalla ja siirapilla ja sekoita joukkoon paloittelut sellerinvarret. Keitä 10-15 minuuttia. Lisää lopuksi hienonnetut kuminat ja jauhettu meirami. Tarjoa padan kanssa tummaa leipää ja voita.