



Paratiisin pata

Aineet: 2 isohkoa sipulia
2-4 valkosipulinkynttä, öljyä
1 tlk herkkusieniä viipaleina
1 tlk tomaattimurskaa
1 keltainen paprika
1 punainen paprika
2 dl kuohukermaa
1- 2 tl paprikamaustetta
1- 2 tl currymaustetta, sitruunapippuria
300- 400 g katkarapuja, runsaasti silvottua tilliä

Valmistus: Kuori ja silppua sipulit ja valkosipulinkyntset. Pehmitä ne öljytilkassa paistokasarissa. Lisää mukaan sienet liemeen ja tomaattimurska. Keitä muutama minuutti ilman kantta. Poista paprikoista kanta ja siemenet ja kuutioi malto. Lisää paprikat ja kerma kasariin ja hauduta muutama minuutti. Mausta ruoka paprikamausteella, curryllä ja sitruunapippurilla. Lisää katkaravut ja anna vain kuumentua rasvassa. Älä enää keitä. Tarkista maku. Viimeistele ruoka runsaalla tillisipulilla. Tarjoa kuumana rapea kuorisen hiivaleivän ja patongin kera.

www.superkokki.com