



Ranskalainen papupata

Aineet: 200 g (2 1/2 dl) valkoisia papuja
vettä papujen liotukseen ja keittoon
1 pss (170 g) amerikanpekonia
1 pkt (800 g) karjalanpaistilihaa
2-3 porkkanaa
2 sipulia
2-3 valkosipulinkynttä
1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
1/2 l vettä +1 lihaliemikuutio
1 tl timjamia
1 tl basilikaa

Valmistus: Huuhtelee pavut hyvin ja liota niitä yön yli runsaassa vedessä. Kaada liotusvesi pois. Huuhtelee pavut ja keitä kypsiksi pakkauksen ohjeen mukaan (noin tunti). Valuta pavut siivilässä. Ruskista suikaloitu pekoni kevyesti padassa ja pekonista irronneesta rasvassa lihapalat pienissä erissä. Kiehauta myös kuoritut ja lohkotut sipulit padassa ja siirrä lihat takaisin pataan. Lisää joukkoon kuoritut, viipaloidut porkkanat ja valutetut pavut. Kaada päälle tomaattimurska ja vesi. Lisää lihaliemikuutio ja mausteet. Hauduta pataa 200-asteisen uunin lämmössä kannen alla noin pari tuntia tai liedellä miedolla lämmöllä noin 1 1/2 tuntia. Tarkista maku. Tarjoa uuniperunoiden ja salaatin kanssa.