



## Patapaisti

Aineet: 1 kg mureaa naudanpaistia  
1 iso sipuli  
1 1/2 dl vahvaa kahvia  
1 dl vettä tai lihalientä  
öljyä tai margariinia  
vehnäjauhoja  
suolaa, musta- ja roseepippuria  
Kastike:  
1 tlk smetanaa  
2 rkl vehnäjauhoja  
paisteliemi, ripaus fariinisokeria

Valmistus: Pyyhi paisti talouspaperilla ja siivilöi sen päälle vehnäjauhoja. Kuumenna rasva padassa ja ruskista paisti kauttaaltaan rasvassa. Ripota päälle suolaa ja rouhittuja pippureita. Lisää pataan kuorittu ja silvottu sipuli. Anna sen pehmetä hetki rasvassa ja lisää sitten kuuma, vahva kahvi ja vettä tai lihalientä, niin että paisti on 1/3 korkeudella nesteessä. Hauduta paistia miedolla lämmöllä kannen alla noin 1 tunti. Kääntelee paistia kerran pari kypsennyksen aikana. Paisti on sisältä punertava, kun paistimittari näyttää 60 astetta. Jos haluat paistin kypsempänä, niin jatka hauduttamista. Sekoita smetana ja vehnäjauhot keskenään ja lisää vatkaton paistolimeen. Mausta ripauksella fariinisokeria. Keitä muutama minuutti ja tarkista maku.