



Lihapapupata

Aineet: 1 kg naudanlihakuutioita (esimerkiksi sisä- tai kulmapaistia)
1/2 dl oliiviöljyä
2 tl kuminaa
1 tl fenkolia
200g (1 ps) pakastettuja sipulikuutioita
2 valkosipulinkynttä
3 rkl tomaattipyreetä
2 dl vettä
2 lihaliemikuutiota
1/2 tl rouhittua mustapippuria
1/2 tl chilijauhetta
1 tlk valkoisia papuja tomaattikastikkeessa
1/2 tl tabascoa
Pinnalle:
hienonnettua persiljaa

Valmistus: Kuumenna oliiviöljy, kumina ja fenkoli paksupohjaisessa kattilassa. Lisää sipulikuutiot, puserretut Valkosipulin kynnet ja tomaattipyree. Kiehauta sekoitellen. Lisää vesi ja lihaliemikuutiot. Mausta mustapippurilla ja chilijauheella. Kiehauta. Lisää kattilaan naudanlihakuutiot ja anna niiden kiehua hiljalleen 1 - 1 1/2 tuntia (kypsymisaikaan vaikuttaa kuutioiden koko ja lihan mureus). Lisää pavut kastikkeineen ja anna kiehua vielä muutama minuutti. Mausta lopuksi tabascolla. Ripottele pinnalle persiljaa. Tarjoa keitetyjen perunoiden tai keitetyn riisin ja raikkaan salaatin kanssa.