



Aprikoosipossu

Aineet: noin 400 g marinoituja porsaanliha suikaleita
1/2 ps (100 g) pakastettuja sipulikuutioita
1 tlk (185 g) herkkusieniviipaleita
1 rkl öljyä
1/2-1 dl vettä
50 g (n.10 kpl) kuivattuja aprikooseja
1/2 tl inkivääriä tai currya
1/4 tl suolaa
1 dl kuohukermaa

Valmistus: Ruskista lihasuikaleet kahdessa erässä öljyssä paistokasarissa. Lisää joukkoon jäiset sipulikuutiot ja herkkusieniviipaleet liemineen sekä tilkka vettä. Leikkaa aprikoosit ohuiksi suikaleiksi ja sekoita paistokasariin. Mausta inkiväärillä ja ripauksella suolaa. Hauduta miedolla lämmöllä kannen alla noin 1/2 tuntia, kunnes liha on kypsää. Lisää vettä tarvittaessa. Lisää kerma , hauduta vielä hetki ja tarkista maku. Tarjoa keitetyn riisin tai tagliatellen ja salaatin kanssa.

www.superkokki.com