



Karjalanpaisti

Aineet: 800 g karjalanpaistilihaa
2 sipulia
2-3 porkkanaa
1 tl suolaa
10 maustepippuria
vettä

Valmistus: Kuori ja lohko sipulit. Kuori ja paloittele porkkanat reiluiksi paloiksi. Pane voideltuun pataan tai vuokaan kerroksittain lihaa, sipulia ja porkkanoita, suolaa ja pippuria. Kaada vuokaan vettä sen verran, että lihat juuri ja juuri peittyvät. Kypsennä 200-asteisessa uunissa 2 tuntia. Peitä halutessasi kypsymisen loppuvaiheessa kannella. Tarjoa perunoiden tai perunasoseen kera. Lisänä maistuvat puolukkahillo ja etikkakurkut.

www.superkokki.com