



Muistojen karjalanpaisti

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

Valmistus: Kuori ja lohko sipulit.

Kuori ja paloittele porkkanat reiluiksi pätiksi.

Pane voideltuun pataan tai vuokaan kerroksittain lihaa, sipulia, porkkanoita. suolaa ja pippuria.

Jätä rasvaisimmat lihat päällimmäisiksi.

Kaada pataan tai vuokaan vettä niin paljon, että lihat juuri ja juuri peittyvät.

Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 2-tuntia.

Peitä halutessasi kypsymisen loppuvaiheessa kannella.

Tarjoa perunoiden tai perunasoseen kanssa.

Lisänä maistuva puolukkahillo, etikkakurkut ja punajuuret.