



Itämainen lihapata

Aineet: Marinointi:
1 rkl vettä
1 tl maissijauhoja
½ rkl soijakastiketta
1 rkl sherryä
suolaa, inkivääriä, valkopippuria ja valkosipulijauhetta, ½ tl jokaista
Paistamiseen:
1 rkl öljyä

Valmistus: Sekoita marinointiaineet tilavassa kulhossa.

Leikkaa liha viipaleiksi tai kuutioiksi ja pane marinointiliemeen. Kääntele lihanpaloja huolella ja melko usein n. 30 min. aikana niin että mausteet imeytyvät hyvin.

Kuumenna ½ rkl öljyä ja paista liha. Kaada päälle jäljellä oleva marinointiliemi. Lisää pikku tilkka vettä ettei marinointiliemi ole liian sakeaa.

Sherryä voidaan lisätä vielä pikku tilkka.

Anna poreilla miedolla lämmöllä kunnes liha on aivan mureaa ja aseta se sitten lämpimiin annoskuppeihin keitetyn spagetin tai riisin kanssa.

www.superkokki.com