



Liha-juurespata Karjalanpaistin tapaan

Aineet: 1 pkt (800 g) karjalanpaistilihaa
2 sipulia
2-3 porkkanaa
1/2 lanttua
1 palsternakka
1/2 selleriä
kokonaisia mauste- tai mustapippureita
noin 1 tl suolaa
1-2 laakerinlehteä
noin 4 dl vettä

Valmistus: Kuori ja paloittele sipulit, porkkanat, lanttu, palsternakka ja selleri. Lado lihapalat ja juurekset kerroksittain pataan. Kaada pataan vettä niin paljon, että ainekset melkein peittyvät.

Hauduta kannen alla 200 asteessa noin 2 tuntia.

Tarjoa padan kanssa perunasosetta. Lisäkkeeksi sopivat kaaliraaste ja etikkasäilykkeet, esimerkiksi punajuuri ja kurkku.

www.superkokki.com