



Kaalipata

Aineet: 1 kerä (noin 1 kg) kaalia
400 g jauhelihaa
4-5 porkkanaa
1 iso sipuli
1 rkl rasvaa
3 dl vettä
1/2 dl puuroriisiä
2 rkl siirappia
1 1/2 tl suolaa
2 tl meiramia
rouhittua mustapippuria

Valmistus: Suikaloi kaali, viipaloi porkkanat puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi ja silppua sipuli. Varaa pataa varten iso kattila (vähintään 3 l). Mittaa kattilan pohjalle vesi. Lisää kiehuvaan veteen vähitellen kaalisuikaleet. Kääntelee välillä kauhalla. Kun kaali alkaa pehmetä, lisää porkkanat, riisit ja suola. Sekoita hyvin ja pane kattilan päälle kansi. Anna kiehua noin 15 minuuttia. Ruskista sillä aikaa jauheliha ja kuullota sipulit rasvassa paistinpannulla. Lisää jauheliha, sipulit ja siirappi padan joukkoon. Kiehauta vielä ja mausta meiramilla ja mustapippurilla.

Tarjoa puolukkasurvoksen ja ruisleivän kanssa.