



Amerikan lihapata

Aineet: 400 g marinoituja naudanpaistisuikaleita
1 tlk pieniä maissintähkiä
1 punainen paprika
20 hillosipulia
2 tl vehnä jauhoja
1 dl vettä
1 rkl sinappia
1 rkl tomaattipyreetä
1/4 tl mustapippuria
persiljaa

Valmistus: Ruskista lihasuikaleet kahdessa erässä kuumassa paistokasarissa. Lisää maissintähkien liemi. Hauduta kannen alla 30 minuuttia. Sekoita jauhot kylmään veteen ja lisää suurus. Puhdista ja paloittele paprika. Leikkaa maissintähkät puolesta välistä kahtia. Lisää paprika, maissit ja hillosipulit. Mausta ja hauduta vielä 10 minuuttia. Ripottele pinnalle persiljaa. Tarjoa keitetyn riisin ja salaatin kanssa