



Viikonloppupata uunissa

Aineet: 500 g naudan ulko- tai kulmapaistia kuutioina
1 ps amerikan pekonia (170 g)
4-5 sipulia
2-3 valkosipulinkynttä
2 porkkanaa
200 g tuoreita herkkusieniä
3 dl punaviiniä tai lihaliemä
1/2 dl tomaattipyreetä
1/2 tl mustapippuria
1-2 laakerinlehteä
1 tl kuivattua timjamaa tai reilusti tuoretta
1tl suolaa

Valmistus: Lohko kuoritut sipulit. Ruskista suikaloitu pekoni pannussa ja pekonin rasvassa lihakuutiot pienissä erissä ja sen jälkeen sipulit. Laita liha, sipuli, herkkusienet ja kasvikset uunipataa. Huuhdo pannu vesitilkalla ja kaada joukkoon. Lisää punaviini tai lihaliemi ja mausteet. Hauduta kannen alla uunissa 175 asteessa kunnes liha ja kasvikset ovat kypsiä, noin 1 1/2 - 2 tuntia. Ripottele tuore timjami vasta kypsän padan päälle. Tarjoa keitettyjen perunoiden, riisin tai perunasoseen kanssa.

www.superkokki.com