



Reilu talvipata

Aineet: 800 - 1000 g karjalanpaistilihaa
3 sipulia
3 porkkanaa
1/2 lanttua
1 palsternakka
1/2 selleriä
kokonaisia mauste- tai mustapippureita
2 tl suolaa
1-2 laakerinlehteä
3 dl vettä

Valmistus: Kuori ja paloittele sipulit, porkkanat, lanttu, palsternakka ja selleri. Pane lihapalat, juurekset ja mausteet kerroksittain pataan, jätä liha päällimmäiseksi. Kaada pataan niin paljon vettä että ainekset melkein peittyvät. Hauduta kannen alla 150 asteessa noin 3 tuntia. Tarjoa padan kanssa keitettyjä perunoita tai perunasosetta.

www.superkokki.com