



Hapanpaisti

Aineet: 1,5 kg raakakypsytetty naudan paisti
4 dl vettä
1 dl väkiviinaetikkaa
1 sipuli
1 porkkana
5-8 maustepippuria murskattuna
2-3 valkosipulinkynttä
1 tl sokeria
1/2 tl suolaa

Valmistus: Lohko sipuli, valkosipulinkynnet ja porkkana isoon elintarvikemuovipussiin. Lisää mausteet, vesi, etikka ja lopuksi paisti. Solmi pussinsuu ja anna maustua 3-4 tuntia huoneenlämmössä tai yön yli jääkaapissa. Käännä pussia välillä. Kypsennä paisti paistopussissa 150-asteisessa uunissa 1,5 tuntia. Jäähdytä pussissaan ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi vädille. Nosta hyytynyt lihamehu pussista lihan viereen.

www.superkokki.com