



Maistuva porsaspata

Aineet: 500-600 g luutonta uuni tai pata porsasta.
1 rkl öljyä
1 sipuli
1 rasia (300 g) tuoreita herkkusieniä
1 punainen ja vihreä paprika
1 dl vasikanfondia (liemitiivistettä)
1/2 rkl mustapippuria
2-3 rkl maissisuurustetta (persiljasilppua)

Valmistus: Lohko sipuli, puhdista herkkusienet. Viipaloi isot sienet. Halkaise paprikat ja poista niistä siemenkodat ja kannat. Kuutioi tai suikaloi liha huoneenlämpöisenä. Ruskista lihapalat padan pohjalla omassa rasvassaan, alenna lämpöä ja peitä pata kannella. Ruskista samanaikaisesti paistinpannussa öljyssä kasvikset ensin sipuli, sitten sienet ja paprikat. Kaada kasvikset lihojen päälle. Kaada paistin pannuun lopuksi vesi ja kiehauta se pannun pohjaa samalla kaapien. Kaada näin syntynyt maukas liemi lihojen päälle. Keitä pata hiljalleen kypsäksi. Lisää fondi ja pippuri. Hauduta vielä hetki ja suurusta lopuksi maissisuurusteella. Silppua pinnalle persiljaa.

www.superkokki.com