



Valkosipuliperunat 2

Aineet: Valmistusaika noin 1 tunti.
1,2 kg perunoita
1 isohko sipuli
4 valkosipulin kynttä
30 g voita, öljyä
1 tl suolaa
valkopippuria
mustapippuria

Valmistus: Laita uuni lämpenemään 220 asteeseen.

Kuori ja pilko sipuli. Kuori ja viipaloi perunat.

Kuori ja murskaa valkosipuli. Kuumenna paistinpannu kuumaksi ja

laita öljy ja voi siihen. Kun rasva on kuumaa laita perunat paistumaan.

Kääntelee perunoita, etteivät ne pala kuumalla pannulla. Lisää sekaan sipuli ja mausteet.

Käännä lämpöä pienemmälle ja lisää joukkoon valkosipuli. Sekoita ja kaada perunat uunivuokaan. Kaada paistinpannulle tilkka vettä ja kaada perunoihin mukaan. Painele seos tiiviisti vuokaan ja laita uuniin 25 min.

Mausta niin, että mustapippuri erottuu kypsissä perunoissa selvästi.

Jos paistinpannu on niin iso, että kaikki perunat mahtuvat siihen kerralla ja siinä on kansi, perunat voi kypsentää siinä loppuun asti.

Laita kansi päälle ja levyn niin pienelle, että se paistaa hiljaisella.

Kääntelee perunoita noin viiden minuutin välein, etteivät ne pala.