



Jauhemaksastike

Aineet: ½ kg jauhettua maksaa
1 sipuli
2 porkkanaa
meiramia
suolaa
valkopippuria
vehnäjauhoja
soijakastiketta
vettä
voita/öljyä
kermaa

Valmistus: Hienonna sipuli ja leikkaa porkkana ohuiksi viipaleiksi.

Paista sipulit ja lisää maksa.

Hienonna maksa murusiksi, lisää porkkanaviipaleet ja mausteet.

Ripottele päälle vehnäjauhoja ja sekoita hyvin.

Anna paistua hetken aikaa ja lisää vesi.

Anna hautua hetken aikaa, tarkista maku ja lisää meiramia ja halutessasi kermaa.