



Appelsiinipossu

Aineet: 400 g porsaan suikalelihaa
1 sipuli viipaleina
2 valkosipulin kynttä viipaleina
2 - 3 rkl ruokaöljyä
0,5 - 1 lihaliemikuutio
1 appelsiini
3 dl vettä
1,5 tl ohra- tai maissitärkkelystä
200 g parsakaalia
1 rkl fariinisokeria
1 - 2 tl valkosipulista yrttimaustesekoitusta

Valmistus: Ruskista lihasuikaleet,
sipuli- ja valkosipuliviipaleet useammassa erässä
paistokasarissa tai wokki-pannussa. Pese appelsiini ja
raasta sen keltaista kuoriosaa noin teelusikallisen verran.
Laita ruskistetut ainekset pannuun tai wokkiin, lisää
appelsiininkuoriraaste, murennettu liemikuutio ja vesi-
tärkkelysekoitus joukkoon.
Hauduta 10 minuuttia kannella peitettynä. Lisää parsakaalipalat
fariinisokeri ja yrtti-maustesekoitus. Hauduta 5 - 10
minuuttia. Lisää paloitettu appelsiini joukkoon. Nauti riisin
ja salaatin kanssa. Valmistusaika 30 minuuttia.