



Brawn en Peuerade - Lihapata

Aineet: 7,5 dl viiniä
0,5 tl kanelia
0,5 tl neilikkaa
0,5 tl muskottia
1 tl pippuria
5-7 sipulia pilkottuna
750 g sianlihaa
0,5 dl viinietikkaa
0,5 tl inkivääriä

Valmistus: Kiehauta sipulia, kanelia, neilikkaa, muskottia ja pippuria viinissä noin 15 minuuttia. Lisää pilkottu liha ja etikka. Keitä noin tunti miedolla lämmöllä. Lisää lopuksi inkivääriä.

www.superkokki.com