



Matikkasipatti

Aineet: noin 1kg matikkoja
300g sianlihaa
vehnäjauhoja, vettä
suolaa ja kermaa
sipulia ja pippuria

Valmistus: Maaninkalaisittain sipatti valmistettiin seuraavasti:

Matikat siivottiin ja paloiteltiin sopiviksi paloiksi. Jos matikat olivat

kovin suuria, ne voitiin halkaista myöskin selältä. Palasista tuli näin pienempiä ja saivat mukavamman maun.

Sianlihat leikattiin viipaleiksi ja pantiin pataan tai pannuun ruskistumaan. Kun ne olivat kauniin ruskeat, lihat otettiin pois pannulta. Osa rasvasta voitiin poistaa, jos lihoihin oli tullut liikaa rasvaa.

www.superkokki.com