



Purjo-porkkanapata

Aineet: ½ kg purjoa
200 g porkkanoita
400 g tomaatteja tai (1 prk tomaattimurskaa)
n. ½ dl oliiviöljyä
1 ½ rkl punaviinietikkaa
pala kanelitankoa tai kanelijauhetta
laakerinlehti
mustapippuria
suolaa
hieman sokeria

Valmistus: Puhdista purjot ja huuhto sekä leikkaa parin sentin palasiksi. Palastele porkkanat myös parin sentin paloiksi.

Kuumenna oliiviöljy kattilassa ja lisää purjot ja porkkanat. Hauduta 10 min, sekoita välillä.

Kuori tomaatit (kasta kuumaan veteen niin kuori irtaana), poista kannat ja pilko. Lisää kattilaan tomaatit sekä mausteet ja viinietikka. Kaada sekaan myös ¼ litra kuumaa vettä.

Anna ruuan hautua kannen alla noin 45 minuuttia. Jos käytät kanelijauhetta, lisää se vasta loppuvaiheessa. Tarjoa leivän kera.