



Hirvikasvispata

Aineet: 1 kg luutonta hirvenlihaa
voita
vettä
1-2 tl suolaa
8 katajanmarjaa
6 porkkanaa
6 pientä sipulia
(200g pakasteherneitä)

Valmistus: Leikkaa liha 4 cm:n kuutioiksi. Ruskista lihapalat pannulla ja siirrä ne pataan. Siivilöi pannun huuhteliemi päälle. Lisää suola ja katajanmarjat. Anna kypsyä noin 1 tunti. Lisää porkkanaviipaleet ja halkaistut sipulit kypsymisen puolivälissä. Lisää halutessasi herneet jo kypsään ruokaan. Tarjoa perunasoseen tai imelletyn perunalaatikon kanssa.

www.superkokki.com