



Jänis-kaalipata

Aineet:

1	jänis
1	pieni valkokaali
30	g voita
1-2	tl suolaa
riipaus	sokeria
(2	rkl kuminoita)
2-3	dl vettä

Valmistus: Paloittele jänis. Ruskista lihapalat voissa. Pane ne suikaloidun kaalin ja mausteiden kanssa kerroksittain pataan. Lisää vesi pataan. Anna ruoan kypsyä kannen alla noin 2 tuntia.

www.superkokki.com