



Sydänpata 1

Aineet: 500 g naudansydäntä
2 rkl margariinia
2-3 sipulia
1 tkl tomaattimurskaa
1-2 valkosipulin kynttä
1 tl suolaa
200 g pakastepapuja

Valmistus: 1. Huuhdo sydän ja leikkaa viipaleiksi. Viipaloi myös sipulit.
2. Kuumenna rasva padassa. Ruskista sydänviipaleet ja sipuli. Lisää tomaattimurska, rouhittu valkosipuli ja suola.
3. Hauduta ruokaa miedolla lämmöllä noin tunnin ajan. Lisää jäiset pakastepavut ja jatka hauduttamista vielä 15 minuuttia.

www.superkokki.com