



Sydänpata 2

Aineet: 400-500 g naudansydäntä
Pataan:
2 rkl margariinia, voita tai öljyä
suolaa
150 g Pakaste papuja
1 punainen paprika
75 g juustoraastetta
persiljaa
Marinoimisliemi:
4 dl tomaattimehua
1 sipuli viipaleina
1-2 valkosipulin kynttä murskattuna
1/2 laakerinlehteä hienonnettuna
1/2 tl kynteliä tai meiramia
mustapippuria

Valmistus: 1. Laita puhdistettu, viipaleiksi leikattu sydän marinoimisliemeen, anna maustua seuraavaan päivään saakka. Kääntelee välillä.
2. Ruskista valutettu liha ja liemestä otetut sipulinrenkaat padassa.
3. Anna hautua melkein kypsäksi, n. 1 tunti. Valele marinointiliemellä.
4. Lisää paprikasuikale ja pavut, mausta ja kypsennä loppuun.
5. Lisää tarjottaessa pinnalle juustoraastetta ja persiljaa.