



Vizivarosin palapaisti

Aineet: 700 g luutonta sianpaistia
500 g tomaatteja
500 g vihreitä paprikoita
200 g linnunmaksaa
150 g herkkusieniä
150 g sokeriherneitä
100 g savustettua pekonia
100 g rasvaa tai öljyä
100 g punasipulia
20 g maustepaprikaa
1 valkosipulin kynsi
1/2 nippua persiljaa
suolaa
jauhettua pippuria maun mukaan

Valmistus: Esityöt

Paisti leikataan viipaleiksi, maksa ja sienet puhdistetaan ja paloitteltaan pieniksi kuutioiksi, pekoni paloitteltaan suuremmaksi kuutioiksi, persilja silputaan pieneksi. Paprikoiden sisus poistetaan ja ne sekä tomaatti leikataan kuutioiksi, valkosipuli murskataan.

Valmistus

Pekoni paistetaan voissa tai öljyssä ja otetaan pois pannulta. Pekoninrasvaan laitetaan paisti sekä sienet, sipuli, tomaatti ja vihreä paprika, annetaan hautua puolikypsäksi ja maustetaan lopuksi paprikalla. Lopuksi lisätään maksa ja herneet, maustetaan suolalla, pippurilla ja valkosipulilla ja lisätään vähän vettä. Ruoka saa hautua kypsäksi. Tarjotaan persiljalla maustettujen perunoiden kera.