



## Naudanpaisti Kekfrankos-viinissä

Aineet: 600 g naudanpaistia  
1 punasipuli  
1 porkkana  
1 persiljanjuuri tai palsternakka  
3 valkosipulin kynttä  
3 dl soproni Kekfrankos-punaviiniä  
2 tomaattia  
3 rkl öljyä  
2,5 dl lihalientä  
(tai lihaliemikuutio + vettä)  
suolaa  
jauhettua pippuria  
riipaus jauhettua laakerinlehteä

### Valmistus: Esityöt

Vihannekset puhdistetaan ja viipaloidaan. Punasipuli hienonnetaan, tomaatti kuoritaan ja viipaloidaan.

Valkosipuli murskataan ja liha pestään.

### Valmistus

Punasipuli kuullotetaan kuumassa öljyssä. Liha lisätään ja annetaan paistua, sitten lisätään vihannekset, valkosipuli, suola, pippuri ja laakerinlehti. Lihaliemi kaadetaan lihan päälle ja valellaan silloin tällöin. Liha haudutetaan melkein pehmeäksi. Tämän jälkeen liha ja tomaattiviipaleet asetetaan tulenkestävään vuokaan, näiden päälle kasataan pehmentyneet vihannekset ja valellaan paistinliemellä ja punaviinillä. Paistetaan uunissa. Tarjottaessa liha paloitellaan neljään osaan ja valellaan paistinliemellä. Tarjotaan paistettujen lohkoperunoiden kera.