



## Kinkkupaisti Ovarin tapaan

Aineet:

- 1 kg siankinkkua
- 200 g savustettua, keitettyä etuselkää
- 150 g juustoa
- 1 punasipulia
- 2 valkosipulinkynttä
- suolaa
- jauhettu pippuria
- 1 dl valkoviiniä
- 1 dl öljyä
- 1 dl smetanaa
- 4 hapanta omenaa
- 4 katajanmarjaa
- 1 tl paprikatahnaa

Valmistus: Esityöt

Punasipuli kuoritaan ja paloitellaan neljää osaan. Valkosipuli kuoritaan ja jätetään kokonaiseksi. Omenat puhdistetaan ja leikataan ohuiksi viipaleiksi. Juusto viipaloidaan kuuteen osaan ja savustettu etuselkä jauhetaan.

Valmistus

Suolalla ja pippurilla maustettu liha paistetaan nopeasti öljyssä. Tähän lisätään viini, punasipuli, valkosipuli, katajanmarjat sekä paprikatahna ja annetaan hautua pehmeäksi. Kun lientä haihtuu, tilalle kaadetaan vähän vettä. Pehmeää lihaa pidetään kannen alla vielä muutaman minuutin, jonka jälkeen kinkku vielä paloitellaan kuuteen osaan. Kinkkuviipaleet laitetaan vierekkäin tulenkestävään vuokaan. Smetana sekoitetaan jauhelihaan ja kinkkuviipaleet päällystetään lihamassalla. Viipaleiden päälle laitetaan omenoita ja juustoa. Paistetaan uunissa 10-15 minuuttia.

Keralla tarjotaan riisiä, johon on sekoitettu keitettyjä herneitä.