



Sianlapaa pastalla Enyingin tapaan

Aineet:	320	g	nauhamakaronia
	200	g	sianlapaa
	100	g	kinkkua
	150	g	tomaattia
	100	g	selleriä
	10	g	öljyä
	50	g	voita
	1		porkkana
	1		punasipuli
	50	g	sokeriherneitä
	5	dl	lihalientä
	4		rosmariinin lehteä
	20	g	suolaa

Valmistus: Esityöt:

Tomaatit keitetään pari minuuttia kiehuvaassa vedessä, jonka jälkeen ne kuoritaan ja kuutiodaan. Sianlapaa pilkotaan pieniksi kuutioiksi ja sipuli hienonnetaan. Kinkku ja vihannekset leikataan ohuiksi viipaleiksi. Pasta keitetään rosmariinilla maustetussa, kiehuvaassa lihaliemessä, siivilöidään ja huuhdellaan. Sipuli kuullotetaan aluksi ja myöhemmin siihen lisätään lihakuutiot ja vihannekset, jotka haudutetaan pehmeäksi. Pastaan sekoitetaan voita sekä liha-vihannesseos. Tarjoillaan välittömästi.