



Viinimehupaisti Balatonin tapaan

Aineet:	1	kg	vähärasvaista siankinkkua
	1		porkkana
	1		persikanjuuri tai palsternakka
	1		pieni punasipuli
	100	g	rasvaa tai öljyä
	30	g	jauhoja
	5	dl	viinimehua
	2		vihreää paprikaa
	2		tuoretta tomaattia
	3		kokonaista mustapippuria
	3		katajanmarjaa
			suolaa maun mukaan

Valmistus: Esityöt:

Tomaatti ja puhdistettu vihreä paprika kuutiodaan, sipuli paloitellaan, porkkana ja palsternakka raastetaan.

Valmistus:

Liha pannaan kattilaan ja sen pinta paistetaan ensin rasvassa. Kattilaan lisätään sipuli, raastettu porkkana, palsternakka ja vihreä paprika ja annetaan paistua vielä muutama minuutti. Sitten lisätään tomaattikuutiot ja haudutetaan hetki, lisätään vielä viinimehu ja suola. Haudutetaan kannen alla, kunnes liha on pehmeää. Höyrystynyt neste korvataan viinimehulla. Kypsynyt liha nostetaan puulaudalle, viipaloidaan ja asetetaan lämpimälle lautaselle. Neste siivilöidään, siihen ripotellaan jauhot ja nopean kiehautuksen jälkeen kaadetaan lihan päälle. Liha tarjotaan tillillä maustettujen taikinakokkareiden tai muiden lisukkeiden kera.