



Lohikäärmeen muhennos

Aineet: 150 g vihreää paprikaa
150 g tomaatteja
150 g kuivaa paprikamakkaraa
100 g sieniä
50 g tuoreita sokeriherneitä
50 g savustettua pekonia
10 g makeaa maustepaprikaa
8 viiriäisen munaa
1 valkosipulin kynsi
suolaa
maustepaprikaa
mausteet maun mukaan

Valmistus: Esityöt:

Vihannekset pestään huolellisesti. Vihreän paprikan sisus poistetaan ja paprika sekä sienet ja tomaatti viipaloidaan. Makkara laitetaan minuutiksi kuumaan suolaveteen, jonka jälkeen sen kuori irtoaa helposti. Myös makkara viipaloidaan. Viiriäisen munat pannaan kiehuvaan veteen, keitetään viisi minuuttia, jäähdytetään ja kuoritaan. Savustettu pekoni ja punasipuli paloitellaan pieniksi kuutioiksi, sokeriherneet silputaan ja valkosipuli murskataan.

Valmistus:

Pekonikuutiot paistetaan. Sipuli kuullotetaan pekonin rasvassa, sekaan laitetaan vihreää paprikaa, suolataan ja haudutetaan 4-5 minuuttia. Tämän jälkeen maustetaan paprikalla, lisätään 1 dl vettä ja annetaan kiehua kunnes vesi on haihtunut. Tässä vaiheessa pataan lisätään sienet ja muutaman minuutin jälkeen sokeriherneet, murskattu valkosipuli, tomaatti, viiriäisen munat ja makkara. Ainesten annetaan hautua vähän aikaa. Muhennos voidaan tarjota tällaisenaan tai paahdetun riisin tai persiljaperunoiden kera.