



Palapaisti Tonavan mutkan tapaan

Aineet: 400 g sian sydäntä
200 g sisäfilettä
100 g pekonia lihakerroksen kera
150 g sienia
50 g rasvaa tai öljyä
1 rkl jauhoja
1 rkl ketsuppia
1/2 nippua persiljaa
1 punasipuli
30 g suolaa

Valmistus: Esityöt:

Sisäfilee, pekoni ja sydän viipaloidaan kapeiksi, pitkiksi suikaleiksi. Sienet ja sipuli viipaloidaan, persilja silputaan

Valmistus:

Pekoni paistetaan ja otetaan pois astiasta. Pekonin rasvaan laitetaan lihasuikaleet, sipuli ja sienet, jotka paistetaan ja maustetaan suolalla ja ketsupilla ja paistoksen päälle sirotellaan jauhoja. Paistinpannuun kaadetaan vähän vettä ja annetaan kiehua. Tarjoiltaessa lihat laitetaan herne riisiseokseen päälle. Koristelu tehdään lihanviipaleilla ja persiljalla. Lisukkeena tarjotaan myös salaattia.