



Fasaanikeitto Zemplenin tapaan

Aineet:

1,2	kg	fasaania
150	g	punasipulia
150	g	sianihraa tai öljyä
100	g	villisian maksaa
100	g	herkkusieniä
100	g	tomaatteja
1/2		nippua persiljaa
600	g	vihreää paprikaa
50	g	suolaa
10	g	jauhettua pippuria
1	dl	punaviiniä
2	dl	lihalientä
30	g	jauhoja

Valmistus: Esityöt:

Fasaani paloitellaan. Maksa, vihreä paprika, tomaatti ja sienet paloitellaan kuutioiksi. Sipuli ja persilja silputaan pieniksi.

Valmistus:

Kuullotetun sipulin päälle laitetut fasaaninlihat paistetaan. Fasaanin ollessa puolikypsä keittoon lisätään maksa ja sienet. Haudutetaan kannen alla ja maustetaan. Kun liha on täysin kypsä sille ripotellaan jauhot. Ruokaan lisätään tomaatti, vihreä paprika, persilja ja punaviini. Keitto laimennetaan lihaliemellä ja annetaan kiehua hyvin. Tarjotaan perunakokkareiden ja makaronin kera.