



Kellarihöystö Vadkertin tapaan

Aineet: 600g naudanpotkaa
200g sian aivoja
250g punasipulia
100g vihreää paprikaa
100g tuoreita tomaatteja
1dl öljyä
1 valkosipulin kynsi
suolaa, maustepaprikaa, kuminaa
1,5dl punaviiniä
20g lihamauustetta

Valmistus: Hienonnetut sipulit kuullotetaan öljyssä, lisätään huolellisesti pesty, kuutioiksi paloitetu naudanpotka, lisätään suolaa ja puristettu valkosipuli. Haudutetaan kannen alla ilman vettä. Vähän ajan kuluttua lisätään paloitetu vihreä paprika, tomaatti, jauhettu kumina, lihamauuste ja annetaan hautua vielä muutama minuutti kannen alla. Ruoka maustetaan pippurilla ja haudutetaan pehmeäksi. Sian aivoista poistetaan kalvot, ne paloitellaan, lisätään höystöön ja annetaan kiehua. Tarjotaan perunamuusin ja salaatin kera.

www.superkokki.com