



Punainen pata

Aineet: 100-200 g siiankylkeä
1/2-1 l punikkittatteja (200-300 g pakastettuja)
1/2-1 l keitettyjä punajuuria tai
jonkin verran vähemmän etikkapunajuuria
suolaa tomaattia tai paprikaa

Valmistus: Leikkaa aineet pikku kuutioiksi. Sulata siianlihasta rasva paistinpannussa ja ruskista lihakuutiot kevyesti.

Lisää sienet ja punajuuret ja ruskista niitäkin kevyesti. Lisää suolaa ja hauduta hiljalleen, kunnes liha mureutuu.

Ruoka on hakkelusmainen. Vähän vettä tai lihalientä voi lisätä, jos tuntuu liian kuivalta. Tomaatti- tai paprikapalat piristävät tätä mustanpunaista pataa.

www.superkokki.com