



## Hirvenlihaa tattien kanssa

Aineet: n. 600 g hirvenpaistia  
200-300 g pakastetatteja  
voita tai öljyä  
vettä,  
suolaa,  
mustapippuria,  
viherpippuria  
valkosipulia  
maissijauhoja

Valmistus: Kuutioi liha ja ruskista palat.

Kuumenna toisessa pannussa tatteja voissa niin kauan, että neste haihtuu pois. Yhdistä lihat ja sienet. Lisää mausteita (valkosipulia huomaamattomasti).

Kaada päälle pannujen huuhteliemet ja vettä sen verran, että lihat nipin napin peittyvät. Hauduta hiljalleen kannen alla, kunnes lihat ovat pehmeät (1-2 tuntia). Suurusta haudutusliemi vähäisellä määrällä maissijauhoja.

Huom. Ohjeeseen sopii myös naudanpaisti. Jos lihaa on vähän, käytä enemmän sieniä.