



Anglosaksinen pata

Aineet: 1 rkl voita
n. 350 g pekonia
n. 350 g broileria
1 tlk (iso) herkkusieniä
2 valkosipulinkynttä
riipaus mustapippuria
1 laakerinlehti
250 g pähkinärouhetta
1/2 - 2 l kotikaljaa

Valmistus: Ruskista lihat ja sienet. Lisää pähkinärouhe ja valkosipuli.

Sekoita ja lisää kotikalja sekä laakerinlehti.

Hauduta kannen alla miedolla lämmöllä 1 - 2 h. Nauti leivän kanssa.

www.superkokki.com