



Lihaseljanka

Aineet: 1,25 l voimakasta liha- tai luuydinlientä
1-2 juomalasillista suolakurkun lientä
200 gr keitettyä naudanlihaa
200 gr paistettua naudan- tai vasikanlihaa
100 gr kinkkua
100 gr nakkimakkaroita
1/4 kanasta tai 2-3 kanan rintafileetä
2 suolakurkkua
200-250 gr tuoretta kaalia
2 tomaattia
100gr smetanaa
12 oliivinmarjaa
1-1,5 juomalasillista suolasieniä
1-2 ruokalusikallista kaprista
1 sipuli
1 ruokalusikallinen persiljasilppua
1 ruokalusikallinen tillisilppua
2 ruokalusikallista silputtua ruohosipulia
10 kokonaista mustapippuria
3 kokonaista jamaikan pippuria.

Valmistus: Suolakurkun liemi kiehautetaan ja kuoritaan vaahto, yhdistetään lihaliemen kanssa ja kuumennetaan kiehumapisteeseen.

Lihat, kinkku, nakit ja kananfileet leikataan pieniksi kuutioiksi.

Suolasienet ja tuore kaali huuhdotaan kiehuvalle vedelle, minkä jälkeen ne leikataan kuutioiksi.

Tomaatit, suolakurkut ja sipuli leikataan pieniksi kuutioiksi.

kohdissa 2., 3. ja 4. mainitut ainekset laitetaan mausteiden ja smetanan kanssa suureen saviruukkuun, päälle kaadetaan kiehuva lihaliemi-kurkunliemiseos ja annetaan hautua uunissa 10-15 minuuttia. Mikäli saviruukkua ei ole käytössä voidaan ainekset laittaa emalikatilaan ja hauduttaa liedellä miedossa lämmössä (siten, että keitto juuri ja juuri ei kiehu) noin 10-15 minuuttia.