



Paistettua Porsasta Ja Kurpitsaa - Pat Fuck Tong Sau Mu

Aineet: 0,5 kg kurpitsaa, paloiteltuna
300 g porsaanlihaa
2 kananmunaa
2 rkl valkosipulia puristettuna
1 rkl kalakastiketta
1 rkl sokeria
3 rkl ruokaöljyä
50 g basilikanlehtiä
vettä

Valmistus: 1. Paista valkosipuli wokissa. Lisää liha ja hieman vettä.
2. Lihan kypsyttyä lisää kurpitsa, hieman vettä, kalakastike ja sokeri.
3. Kurpitsan kypsyttyä riko munat sekaan. Sekoita useita kertoja. Lisää basilikan lehdet. Poista lämmöltä.
4. Tarjoile tarjoiluvadilta keitetyn riisin kera.

www.superkokki.com