



Linnapaisti

Aineet: 1 kg naudan kokonaista kulmapaistia
1 sipuli
5 valkopippuria
5 maustepippuria
vettä
jauhettua valkopippuria
suolaa
2 tl etikkaa

Valmistus: Ennen kulmapaistin paistamista pannulla anna sen ensin lämmetä ja hiero pintaan jauhettua valkopippuria ja suolaa. Ruskista liha. Laita se pataan mausteiden kanssa. Kaada pataan pannun huuhteliemi ja jos tarvetta, niin lisää vettä vielä niin paljon, että paisti on liemen alla puoliksi. Lisää suolaa oman maun mukaan. Anna kiehua hiljalleen noin kaksi tuntia. Kääntele paistia kiehumisen aikana. Siivilöi liemi ja ota se talteen. Voit suurstaa siitä herkullisen kastikkeen. Liha tarjoillaan siivutettuna. Linnapaistin kanssa sopii erinomaisesti esimerkiksi suolakurkut tai rosolli.

www.superkokki.com