



Kiinalainen lihapata

Aineet: 500 g possua, fileetä tai paistia. Broilerikin käy tai molempia
2-4 porkkanaa
1 purjo
1/2 kiinankaalia
2-4 rkl öljyä
1 dl vettä
1 rkl viinietikkaa
1 rkl fariinisokeria
0,5 tl chilimausteseosta
0,5 tl mustapippuria
1-2 tl inkivääriä
1-2 tl paprikajauhetta
1-2 tlk ananaspaloja omassa liemessä
2-4 tl maissijauhoja tai perunajauhoja

Valmistus: Suikaloi liha ohuiksi suikaleiksi. Suikaloi kuoritut porkkanat, purjo ja kiinankaali. Kuumenna öljy paistokasarissa tai vokkipannussa, lisää lihasuikaleet ja ruskista ne nopeasti kahdessa tai kolmessa erässä. Kiehauta myös suikaloidut vihannekset öljyssä ja pane lihasuikaleet takaisin pannuun vihannesten kanssa. Kaada päälle vesi ja mausta. Anna ruoan hautua kannen alla noin 10-15 minuuttia, eli kunnes liha ja vihannekset ovat kypsiä. Lisää joukkoon ananaspalat ja suurusta ananasliemeen sekoitetuilla maissijauhoilla. Kiehauta ja tarkista vielä maku. Mausteita voi lisätä oman maun mukaan. Tarjoa currylla värjätyn riisin kanssa.