Patapaisti

Aineet:
1 kg mureaa naudanpaistia
1 iso sipuli
1 1/2 dl vahvaa kahvia
1 dl vettä tai lihalientä
öljyä tai margariinia
vehnäjauhoja
suolaa, musta- ja roseepippuria
Kastike:
1 tlk smetanaa
2 rkl vehnäjauhoja
paisteliemi, ripaus fariinisokeria

Valmistus: Pyyhi paisti talouspaperilla ja siivilöi sen päälle vehnäjauhoja. Kuumenna rasva padassa ja ruskista paisti kauttaaltaan rasvassa. Ripota päälle suolaa ja rouhittuja pippureita. Lisää pataan kuorittu ja silvottu sipuli. Anna sen pehmetä hetki rasvassa ja lisää sitten kuuma, vahva kahvi ja vettä tai lihalientä, niin että paisti on 1/3 korkeudella nesteessä. Hauduta paistia miedolla lämmöllä kannen alla noin 1 tunti. Kääntele paistia kerran pari kypsennyksen aikana. Paisti on sisältä punertava, kun paistimittari näyttää 60 astetta. Jos haluat paistin kypsempänä, niin jatka hauduttamista. Sekoita smetana ja vehnäjauhot keskenään ja lisää vatkaten paistoliemeen. Mausta ripauksella fariinisokeria. Keitä muutama minuutti ja tarkista maku.