



Keitetty sianliha

Aineet: tuoretta sianlihaa
suolaa
pippuria
vettä

Valmistus: 1. Tuoretta sianlihaa pannaan isoina kappaleina kypsymään kiehuvaan suolalla ja pippureilla maustettuun veteen. Kylmänä lihasta leikataan viipaleita.
2. Suolattu liha pannaan kiehuvaan veteen joko palana tai viipaleina. Jos liha on kovin suolaista, siitä pestään ensin liika suola pois.

www.superkokki.com