



## Kukkakaali-pekoni pata

Aineet: 1 pussi (170 g) pekonia  
pala purjoa tai 1 sipuli  
2-3 porkkanaa  
1 kukkakaali (n. 400 g) tai ruusukaalia  
2-3 perunaa  
n. 2 dl vettä  
n. ½ tl suolaa  
n. ½ tl rouhittua viherpippuria  
1 rkl silputtua tuoretta timjamia

Valmistus: Leikkaa pekoni ohuiksi suikaleiksi ja viipaloi purjo. Leikkaa porkkanat vinoittain viipaleiksi ja kukkakaali pienemmiksi osiksi. Kuutioi perunat.

Ruskista pekoni padassa. Lisää joukkoon kasvikset, vesi ja mausteet (ei timjamia). Anna ruoan kypsyä miedolla lämmöllä 10-15 minuuttia.

Lisää pataan timjamsilppu. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita.