



## Erilainen lihapata

Aineet: n. 1 kg naudan paistia tai porsaan ulkofileetä  
ruokaöljyä  
1 dl päärynälientä  
1 prk (825/480 g) säilykepäärynöitä tai 4 tuoretta päärynää  
suolaa  
1 rs (100 g) valkosipulilla maustettua tuorejuustoa  
1 rl (100 g) pippurilla maustettua tuorejuustoa  
2 dl kevyt- tai ruoanvalmistus kermaa

Valmistus: Leikkaa liha kuutioiksi. Ruskista kuutiot ja laita ne uuninkestävään vuokaan tai pataan. Huuhtelee pannu päärynäliemellä ja kaada liemi lihojen päälle. Lisää päärynät lihojen joukkoon. Mausta suolalla. Sekoita tuorejuustot ja kerma ja kaada seos päälle. Peitä kannella tai foliolla ja laita uuniin 200 °C noin 1 - 1,5 tunniksi. Tarjoa riisin tai perunoiden kanssa. Valmistusaika 2 tuntia