



Musta tuntuu

Aineet: Mustaamakkaraa
Sipulihilloke kahdelle:
200 g keltasipulia
2 rkl voita
1 dl valkoviiniä
1 rkl hunajaa
1/2 tl suolaa
Persiljakastike
2 salottisipuli tai 1/2 keltasipulia
1 rkl oliiviöljyä
1/4 dl valkoviinietikkaa
2 dl valkoviiniä
3 dl vaaleaa lihalientä
1 rkl sitruunamehua
suurustetta
1/3 puntti persiljaa hienonnettuna

Valmistus: Sipulihilloke:

1. Kuori ja leikkaa sipulit viipaleiksi. Kuullota ne kasarissa rasvassa.
2. Lisää valkoviini ja anna hautua hyvin miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia.
3. Mausta hunajalla ja pikku ripauksella suolaa.

Persiljakastike:

1. Kuullota hienonnettu sipuli öljyssä, höyräytä etikalla.
2. Lisää valkoviini ja keitä kokoon kunnes annos on puolittunut.
3. Lisää lihaliemi ja kiehauta.
4. Lisää sitruunamehu, saosta joko valmiilla maizena suurusteella tai ohrakkaalla ja tarkista suola.
5. Lisää hienonnettu persilja aivan kypsennyksen viime vaiheessa, ettei sen vihreä väri muutu harmahtavaksi.