Sydänpata 2

Aineet:
400-500 g naudansydäntä
Pataan:
2 rkl margariinia, voita tai öljyä
suolaa
150 g Pakaste papuja
1 punainen paprika
75 g juustoraastetta
persilijaa
Marinoimisliemi:
4 dl tomaattimehua
1 sipuli viipaleina
1-2 valkosipulin kynttä murskattuna
1/2 laakerinlehteä hienonnettuna
1/2 tl kynteliä tai meiramia
mustapippuria

Valmistus:

1. Laita puhdistettu, viipaleiksi leikattu sydän marinoimisliemeen, anna maustua seuraavaan päivään saakka. Kääntele välillä.

2. Ruskista valutettu liha ja liemestä otetut sipulinrenkaat padassa.

3. Anna hautua melkein kypsäksi, n. 1 tunti. Valele marinointiliemellä.

4. Lisää paprikasuikale ja pavut, mausta ja kypsennä loppuun.

5. Lisää tarjottaessa pinnalle juustoraastetta ja persiljaa.