



Papugulassi Pokolin saaren tapaan

Aineet:	1	sian etusorkka
	400 g	tuoreita papuja
	100 g	savustettua pekonia
	2 kpl	punasipulia
	2	vihreää paprikaa
	250 g	perunoita
		jauhettua kuminaa
		meiramia
	100 g	porkkanaa
	100 g	persiljanjuurta tai palsternakkaa
	50 g	selleriä
	2	tomaattia
	5	valkosipulin kynttä
		suolaa
		maustepaprikaa
		nypittyjä taikinakokkareita

Valmistus: Hienonnettu punasipuli kuullotetaan kuutioiksi paloittelun pekonin kanssa. Vihreistä paprikoista poistetaan sisus ja ne viipaloidaan. Paprikat, kahdeksaan osaan paloitettu tomaatti ja kuutioiksi paloitettu siansorkka ilman luita lisätään sipuliseokseen. Ainekset haudutetaan yhdessä.

Maustetaan paprikalla, suolalla, kuminalla, meiramilla sekä murskatulla valkosipulilla. Muhennosta haudutetaan miedolla lämmöllä ja pannuun lisätään muutamaan otteeseen vettä. Hienonnetut juurekset ja peratut pavut lisätään vasta silloin, kun liha on jo melkein kypsää. Muhennokseen kaadetaan kaksi litraa vettä ja annetaan kiehua. Myöhemmin keittoon laitetaan kuutioiksi paloitetuja perunoita ja maustetaan sekä keitetään kypsäksi.

Tarjotaan keiton liemessä keitettyjen, nyppimällä valmistettujen taikinakokkareiden kera.