



Vasikkapata Jaszsgin tapaan

Aineet:	700 g	vasikanlihaa
	200 g	rahkaa
	100 g	säilykemaissia
	100 g	säilykesieniä
	100 g	savupekonia
	50 g	mannaryynejä
	50 g	jauhoja
	50 g	rasvaa, voita tai margariinia
	1	iso punasipulia
	1	nippu tilliä
	1 dl	smetanaa
	1 dl	kermaa
	1	sämpylä
	1	muna
	1 rkl	maustepaprikaa
	50 g	voita
		suolaa
		jauhettua pippuria

Valmistus: Esityöt:

Vasikanliha ja pekoni viipaloidaan ohuiksi paloiksi, tilli hienonnetaan ja sienet ja maissi huuhdellaan.

Sämpylä kostutetaan ja myöhemmin siitä puristetaan neste pois.

Valmistus:

Pekoni paistetaan kevyesti rasvassa ja siihen lisätään sipuli ja liha, paistetaan ja annetaan paistua. Seos maustetaan paprikalla, päälle sirotellaan jauhoja, lisätään vähän vettä ja haudutetaan vielä hetki.

Maustetaan smetanalla ja kermalla sekä lisätään puolet tillisilpusta. Rahkakokkareet valmistetaan seuraavasti: rahka valutetaan hyvin ja siihen lisätään sämpylä, mannaryynit, tilli, voi ja muna. Massa sekoitetaan hyvin ja siitä pyöritellään palloja, jotka keitetään suolavedessä. Valmiiden kokkareiden päälle laitetaan pieniä paistettuja silavanpaloja ja tarjotaan vasikkapadan kera.