



Kalkkunapata

Aineet: 1 kg kalkkunan paistia
2 rkl öljyä
1 tl paprikajauhetta
2 tl suolaa
1 dl vettä
75 g pekonia
1 iso sipuli
3-4 valkosipulin kynttä
2 porkkanaa
1/2 dl ruokakermaa
persiljaa

Valmistus: 1. Poista lihasta reisiluu ja leikkaa liha kuutioiksi. Kuumenna öljy padassa ja ruskista lihapalat kahdessa erässä.

2. Lisää mausteet ja vesi. Nosta pata 200-asteiseen uuniin kannella peitettynä. Anna kypsyä noin puoli tuntia.

3. Suikaloi pekoni ja ruskista kevyesti pannulla. Kuullota pilkotut sipulit ja lisää lihan joukkoon. Pieni porkkana ja lisää pataan. Hauduta vielä noin puoli tuntia 150 asteessa.

4. Lisää kerma ja kuumenna kiehuvaksi. Tarkista maku ja ripottele pinnalle persiljaa.