



Kreolilainen pata

Aineet: 500 g porsaan ulkofileetä
1 sipuli
2 rkl margariinia
50 g salamimakkaraa
2,5 dl ruokakermaa
1,5 rkl Riista-Kantarellifondia
1 dl hillosipuleita
1 dl mustia kivettömiä oliiveja
2 rkl kurkkusalaattia
1 punainen paprika
1 tl mustapippuria rouhittuna
0,5 tl suolaa

Valmistus: 1. Leikkaa liha kuutioiksi ja hienonna sipuli. Ruskista lihapalat margariinissa laakeassa kasarissa. Lisää sipuli ja jatka paistamista miedolla lämmöllä, kunnes sipuli on kuullottunut.

2. Lisää kasariin viipaloitu salami. Kaada joukkoon ruokakerma ja fondi.

3. Lisää suikaloitu paprika, hillosipulit, oliivit sekä kurkkusalaatti. Hauduta miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia, kunnes liha on kypsää.

4. Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoa keitetyn riisin tai pastan kanssa.