



Kuva Laura Riihelä

Liha-juurespata

6 annosta

500–700 g karjalanpaistilihaa (nautaa ja porsasta)
4–5 kpl (100 g) salottisipuleita (tai pieniä tavallisia)
(1 valkosipulinkynsi)
1 rkl rypsiöljyä
1–2 kpl (150 g) omenaa
2 kpl (200 g) porkkanaa
pala (200 g) mukulaselleriä
pala (200 g) lanttua
1–2 dl vettä
1 tl suolaa
1 tl rouhittua mustapippuria (osa maustepippuria)
1 tl kuivattua timjamia
3 dl tummaa olutta tai kaljaa
200 g tatteja tai herkkusieniä (noin 20 g kuivattuja sieniä)

Ota liha lämpenemään puolisen tuntia ennen paistamista. Kuori ja pilko juurekset ja sipulit sekä pilko omena.

Mittaa öljy pataan ja ruskista lihoja kevyesti, lisää sipulit, ja kun ne ovat saaneet väriä, vähennä lämpöä ja lisää vesi.

Lisää puolet omenasta ja juureksista, lisää myös mausteet ja olut.

Hauduttele pataa pari tuntia, ota pehmeitä juureksia lautaselle, soseuta haarukalla ja lisää takaisin pataan, niin liemi paksunee hiukan.

Paista kevyesti loput omenapalat ja puhdistetut, viipaloidut sienet öljytyllä pannulla ja lisää parin tunnin kypsennyksen jälkeen pataan. Kypsennä vielä 20–30 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä ja liha hajoavan pehmeää.

Tarkista maku ja tarjoa perunoiden tai keitetyn viljalisäkkeen (ohra, kaura, tattari) ja salaatin kanssa.

Vinkki: Kasvisliemessä tai suolalla maustetussa vedessä keitettyyn viljalisäkkeeseen voi myös lisätä esimerkiksi pannulla haudutettua (puna)sipulia, kaalia ja kesäkurpitsaa. Mausta yrttimausteella ja pippurilla.

