



Possuhapankaalipata (neljälle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

1 rkl	ölkyä
200 g	porsaansuikaleita
100 g	sipulia pilkottuna
200 g	Rasilaisen hapankaalia
100 g	palvikinkkusuikeita
2 tl	kuminoita
2 tl	paprikajauhetta
1 tl	mustapippurirouhetta
1 rkl	hunajaa
1½ dl	pannun huuhdeliemä
120 g	smetanaa tai ruokakermaa

Ruokaohje

- 1 Paista kuumalla pannulla vuorotellen porsaansuikaleet, sipuli sekä hapankaali. Nosta ainekset paistamisen jälkeen kattilaan, lisää kinkkusuikeet ja mausteet. Sekoita.
- 2 Kaada pannun huuhdeliemi joukkoon ja keitä hetki. Viimeistele pata smetanalla. Tarjoile esimerkiksi perunasoseen kera.

