

Joulukausi kietoo syksyn puolukka- ja kaalisadon täyteläiseen smetanaan. Hiljaa hauduttamalla syntyy täydellinen kaaliherkku isommallekin seurueelle.

Naudanliha-kaalipata ja puolukkaa

10 hengelle

2 kg varhaiskaalia
300 g vettä
300 g lihalientä
150 g sipulia
1 kg naudanlihakuutiota
100 g tomaattipyrettä
300 g smetanaa
5 g mustapippuriouhetta
15 g suolaa
1 pnt lehtipersiljaa

Lisäksi

200 g puolukkaa
20 g sokeria

Leikkaa kaalit ja sipulit ohuiksi suikaleiksi ja hauduta isossa kattilassa veden ja lihaliemen kanssa.

Kuumenna uuni 200 asteeseen ja paahda naudanlihakuutioita, kunnes ne ovat saaneet paahduneen värin. Lisää kaalien joukkoon. Lisää joukkoon myös tomaattipyre ja smetana.

Jatka hauduttamista vielä hetki ja mausta sitten suolalla ja mustapippurilla.

Laita seos uunivuokaan ja paista loppuun noin 150 asteessa tunnin ajan. Koristele hienonnetulla persiljalla ja tarjoile sokeroitujen puolukoiden kanssa.



Culinary Team
Finland