LIHARUOAT

1

Vatkuli	
1 kg	naudan ulkopaistia tai lapaa
2 rkl	margariinia
4	maustepippurimarjaa
½ rkl	suolaa
1	sipuli
	vettä
1 ½rkl	vehnäjauhoja
1 ½ dl	kermansekaista maitoa
Liha pestään, leikataan poikkisyin viipaleiksi ja nuijitaan. Lihaviipaleet ruskistetaan äkkiä margariinissa ja kaadetaan pataan. Mausteita ja jauhoja ripotellaan lihaviipaleille ja pannun huuhdeliemi kaadetaan joukkoon. Viipaleiksi leikattu sipuli ruskistetaan erikseen hiljaisella tulella ja lisätään pataan. Liha saa nyt hiljalleen silloin tällöin sekoittaen kypsyä kannen alla, kunnes se on mureata. Kermaa ja vettä tarpeen mukaan lisätään ja liha tarjotaan kastikkeessaan.	

patapihvit	
¾ kg	naudan selkälihaa
3 rkl	margariinia
2	sipulia
	vettä
2 kg	perunoita
1 rkl	suolaa
½ tl	hienonnettua valkopippuria
1 dl	kaljaa
Liha pestään, leikataan poikkisyin viipaleiksi ja nuijitaan. Pihvit ruskistetaan äkkiä margariinissa ja kaadetaan pataan, ja pannun huuhdeliemi kaadetaan joukkoon. Viipaleina ruskistetut sipulit, mausteet ja viipaleiksi leikatut perunat ja kalja lisätään ja ruoka saa kypsyä kannen alla hiljaisella tulella.	

>>Lappskoj>>	
½ kg	sianlihaa
½ kg	naudanlihaa
1 kg	perunoita
½ rkl	suolaa
1 litra	kiehuvaa vettä
Pesty liha leikataan kuutioiksi, ruskistetaan rautapadassa, suola ja vähän vettä lisätään jalihasaa	

LIHARUOAT

2

kypsyä kannen alla. Jonkin ajan kuluttua lisätään kuutioksi leikatut perunat ja vettä tarpeen mukaan. Muhennos saa kiehua kypsäksi, mutta perunat eivät saa soseutua.

Paitsi perunoita muhennokseen voi panna kuutioiksi leikattua lanttua ja porkkanoita.

Lihakohokas	
2 rkl	margariinia
3 rkl	vehnäjauhoja
5 dl	maitoa
4	munaa
5 dl	hienoksi hakattua keitettyä tai paistettua lihaa
1/4tl	hienonnettua valkopippuria
1 rkl	anjovislientä
Margariini, jauhot ja maito keitetään sekoittaen, kunnes seos on saonnut. Siihen sekoitetaan munankeltuaiset, liha, mausteet, anjovisliemi ja viimeksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan ja kypsennetään miedossa uuninlämmössä. Tarjotaan heti.	

Keuhkomuhennos	
	vasikan sydän ja keuhkot
	vettä ja suolaa
2 rkl	margariinia tai rasvaa
1	sipuli
3 rkl	korppujauhoa
1 dl	kermaa
	suolaa
	etikkaa
	hienonnettua valkopippuria
Sydän ja keuhko leikataan auki ja saavat liota vedessä, kunnes ovat puhdistuneet verestä.; vettä vaihdetaan. Liha pannaan kiehumaan kylmään veteen ja saa kiehua noin tunnin. Kalvot ja henkitorvet poistetaan ja liha hakataan hienoksi. Kuorittu , hienonnettu sipuli ja korppujauho ruskistetaan rasvassa, hakattu liha lisätään ja ruskistetaan hyvin, minkä jälkeen kerma ja keitinlientä lisätään, muhennos saa kiehua ja maustetaan. Muhennoksen lisänä tarjotaan keitettyjä perunoita.	