

Possu-papupata

Χοιρινό με φασόλι

½ kg	Possunlihaa
1 prk	Härkäpapuja tai muita suuria valkoisia papuja (kuivana n.200 g)
1	Sipuli
3	Tomaattia
20g	Voita
1 rkl	Tomaattipyreetä Suolaa Mustapippurirouhetta
1 tl	Kuivattua timjamia (tai kaksi oksaa tuoretta)
1 nippu	Persiljaa



Jos käytät kuivattuja papuja, huuhto ne ja pane likoamaan yön yli.

Leikkaa liha 3-4 cm kuutioiksi, kuori ja silppua sipuli. Tee tomaattien yläosaan ristiviilto ja laita ne kiehuvaan veteen, niin että kuori irtoaa. Kuori tomaatit, poista kannat ja paloittele. Paloittele myös sipuli.

Jos käytät tuoreita papuja, poista liotusvesi ja laita kattilaan ja lisää vettä, niin että peittyvät. Keitä n.45. min miedolla lämmöllä.

Kuumenna voi padassa, lisää tilkka rypsiöljyä ja ruskista lihapalat kovassa lämmössä. Vähennä lämpöä ja lisää sipuli. Kuullota hetki ja lisää tomaatit. Sekoita tomaattipyree neljään desiin vettä ja lisää pataan. Lisää suola, pippuri ja timjami.

Laita kypsymään n.200°C uuniin reiluksi tunniksi.

Nosta pavut reikäkauhalla liemestä ja laita lihapataan. Kypsennä vielä reilu puoli tuntia.

Jos käytät purkitettuja papuja, lisää ne liemineen kun lihat ovat kypsyneet (n.1½ h) ja hauduta vielä hetki.

Lisää silputtu persilja n.5 minuuttia ennen tarjollepanoa.