



Kapteenin

Aura-suikalepossua

(4 annosta)

<u>Tarvitset:</u>	500 g	Kapteenin hunaja-pippurimarinadilla marinoituja possusuikaleita
	50 g	pieneksi pilkottua sipulia
	200 g	pakastettuja keittojuureksia
	50 g	aurajuustoa
	1 dl	ruokakermaa
	2,5 dl	vettä
		Maizena suurustetta

Valmistus:

- Ruskista possusuikaleet wokki- tai paistinpannussa
- Lisää sipuli- ja keittojuureskuutiot ja anna kypsyä hetki
- Lisää vesi ja aurajuusto anna hautua n. 10 min. tarkista lihan kypsyys.
- Lisää maizena-suuruste ja ruokakerma ja keitä muutama minuutti, niin että keitos sakenee hieman
- Tarkista maku. Lisää suolaa. Tarvittaessa voit myös lisätä astian pohjalle jääneen marinadikastikkeen, jos kaipaat voimakkaampaa makua
- Tarjoile keitetyn riisin tai pastan kera