

## PORSAANLIHAA PAPRIKAKASTIKKEESSA

400 g	marinoituja possunsuikaleita
1 rkl	öljyä
100 g	hienonnettua sipulia
1-2 rkl	paprikajauhetta
1 rkl	oreganoa
1-2 kpl	laakerinlehteä
1 tl	hunajaa
3-4 dl	vettä
1 kpl	punainen paprika

Kuullota sipuli öljyssä, lisää paprikajauhe ja oregano, sekoita. Lisää marinoitua possunsuikaleita ja ruskista ne kevyesti. Lisää pannuun kiehuva vettä niin paljon että raaka-aineet peittyvät. Lisää hunajaa ja laakerinlehti. Hauduta miedolla lämmöllä noin 15-20 min. Lisää haudutuksen loppuvaiheessa kuutioitu paprika.

Lisäkkeeksi sopii yrteillä maustetut ohrasuurimot tai keitetyt perunat.

---

## CHILIPOSSU

400 g	marinoituja possunsuikaleita
1 rkl	öljyä
100 g	hienonnettua sipulia
1-2 rkl	chiliä
1/2	valkosipulia
1 rkl	oreganoa
1/2 tl	kuminaa
1-2	laakerinlehteä
(1 prk./250 g ruskeita papuja)	

Kuullota sipuli öljyssä, lisää valkosipuli, chilijauhe ja oregano ja muut mausteet, sekoita. Lisää marinoitua possunsuikaleita ja ruskista ne kevyesti. Lisää pannuun kiehuva vettä niin paljon että raaka-aineet peittyvät. Hauduta miedolla lämmöllä noin 15-20 min. Lisää halutessasi haudutuksen loppuvaiheessa 1 prk ruskeita papuja.

Tarjoa lisäkkeenä oreganolla maustettuja ohrasuurimoita.

---

## GULASSIKEITTO

150 g	hienonnettua sipulia
1/2	valkosipulia
100 g	kuutioitua porkkanaa
100 g	kuutioitua varsiselleriä
2 rkl	öljyä
2 rkl	paprikajauhetta
1 rkl	tomaattipureeta
400 g	marinoituja possunsuikaleita
1 tl	kuminaa
2 kpl	laakerinlehteä
1 - 1 1/2 l	vettä
200 g	kuutioitua perunaa
1-2 kpl	paprikaa (punainen/vihreä)

Kuullota kasvikset öljyssä, lisää mausteet ja sekoita. Ruskista possunsuikaleet kevyesti. Lisää mausteet ja vesi. Hauduta miedolla lämmöllä n. 15 min. Lisää kuutioitua perunaa ja paprikat. Hauduta kypsäksi. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa.