

Ainesosat

- 300 g naudan kuivalihaa
- 0,5 tlk (13 kpl) katajanmarjoja
- Vettä
- Herkkusienikuutioita (52 g)
- Apetit vihannessekoitus (100 g)
- Sipulikuutiot, pirkka (80g)
- Hernemaissipaprika, appetit (60g)
- Kasvis.suikaleet, pirkka (93g)
- Perunasuikaleet, pirkka (81 g)
- Valkosipulitahnaa (1 tlk)
- Maitoa (150 g) (suurusteeaksi)
- 1 rkl ohra jauhoja (suurusteeaksi)
- pippuria (jos tarvii)
- suolaa (jos tarvii)
- kasviliemikuutio (jos tarvii)

Työvaiheet

Jos ei ole valmista kuivalihaa:

1. Osta 1-2 kg naudanpaisti
2. Leikkaa pitkiksi siivuksiksi ja aseta roikkumaan kiertoilmauuniin
3. Marinoi haluamillasi mausteilla (suolaa/pippuria/tabascoa/tms)
4. Kuivata hitaasti yhden yön ajan (8-12 h)
5. Jäähdytä rauhassa ja niputa jäähtyneet kuivalihapalaset minigrip-pusseihin ja lisää niihin kuivaa riisiä kosteuden poistajaksi
6. Totea, että kuivalihapalaset ovat liian kovia syötäväksi sellaisenaan
7. Odota 11 kk -- välissä voi käydä vaikka armeijassa (kuten minä tein)



Jos/kun on valmista kuivalihaa tai löydät sitä kaapin pohjalta:

1. Liuotetaan kuivalihaa vedessä yön yli
8. Pilkkotaan kuivaliha pieniksi palasiksi
9. Keitetään katajanmarjojen kanssa 2-4 tuntia samassa liuotusvedessä kannen alla, lisätään vettä jos tarve -- katajanmarjat voi laskea, jos haluat noukkia ne pois ennen tarjoilua (jotkut eivät arvosta kokonaisten marjojen makua)
10. Lisätään loput ainekset kuivalihan ja veden joukkoon
11. Keitetään lisää noin 15-20 min.
12. Kylmähaudutetaan vesihauteessa jääkaappia varten, jos ei syödä heti

