

## SIPULITSAI

### RAAKA-AINEET:

- isoja sipuleita 2 -3 kpl
- isoja paprikoita 3 kpl
- porsaanlihasuikaleita 400 gr pakkaus
- ananaspalasia pienempi purkki
- kypsiä säilykeherneitä prk
- soijakastiketta
- suolaa
- sokeria
- etikkaa
- öljyä
- vettä

- riisiä, mielellään Uncle Bens tms. puuroutumaton laji

1. Pilko sipulit. Laita kattilan pohjalle pari senttiä öjyä ja kuumenna/kypsennä siinä porsaanlihasuikaleet. Lisää sipuli ja mausta soijakastikkeella. Lisää lopuksi vähän tomaattisoseetta.

2. Laita toiseen kattilaan vettä sen verran, että pilkotut paprikat suunnilleen peittyvät siihen. Keitä paprikat kypsäksi vedessä, johon lisää runsaasti tomaattisoseetta, maun mukaan soijakastiketta, etikkaa, sokeria ja suolaa jonkin verran (huom. soijakastike jo suolaista). Kun paprikat ovat kypsiä, saosta peruna- tai maissijauholla. Lisää ananaspalaset. Valuta hernepurkista liemi pois ja lisää herneitä sopivasti - 400 gr purkissa on liikaa tähän annokseen.

Nämä voi hyvin valmistaa jo tarjoilua edeltävänä päivänä, koska maut imeytyvät paremmin yön aikana.

3. Kypsennä riisit juuri ennen tarjoilun alkamista.

Ruokailu tapahtuu mielellään syömäpuikoilla, mutta haarukka ja veitsi voivat olla varalla.

[http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko\\_paistokset.shtml#6](http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_paistokset.shtml#6).

<http://www.jaakkoharjuvaara.net/RESEPTIT/sipulitsai.pdf>