



Nyhtöpossu (10 henkilöä)

Ainekset

2 kg porsaanseläkettä
2 ruokasipulia
4 valkosipulin kynttä
4 laakerinlehteä
1 dl tomaattipyreetä
1 dl TABASCO® Chipotle-kastiketta
2 dl punaviiniä
2 dl vasikanfondia
2 rkl Kikkoman-soijakastiketta

4 rkl fariinisokeria
suolaa
vasta jauhettua pippuria

Valmistus

Mausta seläke suolalla ja pippurilla.
Valmista nyhtöpossu kannellisessa padassa, joka kestää paistamisen uunissa. Lämmitä voideltu pata paista liha joka puolelta niin, että pinta ruskistuu. Kuori ja lohko sipuli, kuori valkosipuli ja silppua karkeasti. Paista lihan kanssa. Lisää loput ainekset. Lämmitä uuni 125 asteeseen ja aseta kannellinen pata uunin alaosaan noin 4–5 tunniksi, kunnes liha on hyvin mureaa.



#tabasco
www.tabasco.fi