

PAPUPATA



Kun tekee papupadan tällä reseptillä ja antaa sen hautua uunissa tunteja, vaikka yön yli, on tuloksena tuhti ja rikas, tahmea ja ehkäpä jopa suklainen pataruoka joka vie kielen mennessään! Pata on täydellistä sellaisenaan, mutta jos haluaa siihen ekstraripauksen luksusta, voi joukkoon heittää kokonaisen savupotkan tai vaikka joulukinkun jämät luineen.

4 dl kuivattuja papuja (esim. 2 dl mustapapuja ja 2 dl kidneypapuja)
1 tlk kuorittuja tomaatteja tai tomaattimurskaa
12 valkosipulin kynttä
2 sipulia, leikattuna neljään osaan
2 sellerin vartta, pilkottuna
1 rkl paprikajauhetta
1-2 tl kuivattua chilirouhetta
1 tl korianterinsiemeniä
4 neilikkaa
1 laakerinlehti
½ dl fariinisokeria
1 rkl kookosöljyä
1,5 tl suolaa
1l vettä tai lientä (kasvis- tai lihalientä)
(porsaan tai lampaan savupotka luulla tai kinkun jämät luulla)

18h aiemmin:

Laita pavut likoamaan runsaaseen veteen. Liota 8h.

8-10h ennen ruokailua:

Kuumenna uuni n. 110-asteiseksi. Valuta ja huuhtelee pavut. Jos käytät savupotkaa, trimmaa siitä nahka ja paksu silava ja leikkaa kahteen osaan niin, että luu jää toiseen palaan. Laita pavut ja loput ainekset pataan (jätä kookosöljy pois jos laitat pataan lihaa). Lämmitä pata liedellä kiehuvaaksi, peitä kannella ja nosta uuniin. Anna hautua uunissa 6-10h, tarkista haudutuksen loppuvaiheessa että nestettä on tarpeeksi. Pataa ei tarvitse sekoittaa kesken haudutuksen, joten sen voi hyvin jättää yöksi uuniin. Kun pata on hautunut kypsäksi, luun pitäisi lähteä nostamalla puhtaana padasta. Sekoita liha padan joukkoon kahdella haarukalla repien ja tarkista padan maku. Tarjoa esimerkiksi polentan tai uuniperunoiden kanssa.