



## Ylikypsää peuraa Riistapajan tapaan

1kg peuran ulko- tai kulmapaistia

2 sipulia

1 kynsi valkosipulia

0,5dl-1dl barbecue-kastiketta

2-3dl colajuomaa (ei sokeritonta)

suolaa

öljyä tai voita paistamiseen

Paloittele lihat hiukan pienemmiksi paloiksi ja paista hetki öljyssä. Lisää pannulle sipulit, paista hetki ja lisää muut mausteet. Jos lihat eivät peity nesteeseen, lisää vettä niin että peittyvät. Keitä levyllä tai uunissa miedolla lämmöllä 3-4tuntia tai kunnes liha on hajoavaista.