VIIKKOVINKIT 47

16.-22.11.2026

Reseptivinkki alempana



102939

HK Kariniemen Kananpojan koipireisi

Marinoitu, raaka

n. 4 kg, Suomi

3,75 €/kg

4,26 € sis. alv.

145594

McCain Sure Crisp tikkuperuna

9/9 mm 4x2,5 kg kuorellinen

2,25 €/kg

2,55 € sis. alv.

alennus 29 %



140630

Jesse Chef Paprikamajoneesi

3x1 l

6,50 €/kpl

7,38 € sis. alv.

alennus 20 %



133332

Suomalainen iso sipuli

10 kg

0,88 €/kg

1,00 € sis. alv.

alennus 32 %



134970

Patu Appelsiinilohko

6x2,65/1,5 kg

9,50 €/kpl

10,78 € sis. alv.

alennus 32 %



122121

Merilohifilee C

n.5 kg Norja

13,90 €/kg

15,78 € sis. alv.



120706

Kirjolohifilee C

n.5 kg Suomi

12,95 €/kg

14,70 € sis. alv.

Kanta-Hämeen TUORETUOTE

Patu PALVELUTUKKURIT

Hinnat voimassa täysin myyntierin.

Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin.

Broilerinkoipipata

n. 12 annosta

12 kpl (n. 4 kg) marinoitu koipireisi

400 g herkkusieni

2 kpl vihreä paprika

4 kpl laakerinlehti

6 dl paseerattu tomaatti

2 kpl lihaliemikuutio

1 tl rouhittu mustapippuri

3 tl paprikajauhe

3 tl kuivattu kirveli

4 dl ruokakerma

2 dl vesi



Huuhtele koipireidet nopeasti juoksevan kylmän veden alla. Siirrä isoon pataan.

Leikkaa puhdistetut herkkusienet paksuhkoiksi viipaleiksi ja leikkaa paprika suikaleiksi. Lisää pataan.

Kaada päälle paseerattu tomaatti.

Murenna liemikuutio ja ripottele pataan. Lisää myös muut mausteet.

Valuta ruokakerma ja vesi kauttaaltaan pataan.

Kypsennä uunissa 200 asteessa ensin 10 min ilman kantta. Peitä kannella ja jatka kypsennystä 1 h 15 min.

Tarjoa keitettyjen ohrasuurimoiden tai riisin kanssa.