



Kaalilaatikko

Aineet: 400 g jauhelihaa
1 sipuli
1 kg valkokaalia
50 g margariinia tai voita
2 lihaliemikuutiota
1 dl puuroriisiä
0,75 dl siirappia
2 tl meiramia
0,5 tl pippuria
7 dl vettä

Valmistus: Ruskista jauheliha ja sipuli suuressa kattilassa. Lisää pilkottu kaali ja loput ainekset. Hauduta 15-20 minuuttia. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Kypsennä 175 asteessa noin 1-1,5 tuntia. Tarjoa puolukkasurvoksen kanssa.

www.superkokki.com