



Jauheliha-anjovisvuoka

Aineet: 500 g lampaan-, poron- tai sika-nautajauhelihaa tai kypsää lampaanpaistia
1 prk anjovisfileitä (125 g) liemineen +1/4-1/2 prk tarvittaessa
1-2 sipulia
2 valkosipulinkynttä
1/2 tl rouhittua musta- ja valkopippuriseosta
1 rkl tomaattisosesta
2 dl kuohukermaa
lisäkkeenä:
keitettyjä tai uuniperunoita
kermaviiliä, ranskankermaa tai smetanaa
etikka- tai suolakurkkuhakkelusta
etikkapunajuurihakkelusta

Valmistus: 1. Hienonna sipulit ja sekoita ne ja pippuri jauhelihan joukkoon. Pyyhkäise valurautapannu öljyllä ja paahda liha muutamassa erässä pannussa.

2. Nosta kattilaan, lisää paloiteltu anjovis liemineen, kerma ja tomaattisose. Maista suolaisuus ja lisää tarvittaessa anjovista. Anna hautua liedellä tai uunissa 1-2 tuntia välillä sekoittaen.

3. Tarjoa lisäkkeeksi keitettyjä tai uuniperunoita (muista laittaa isot perunat uuniin 30-60 minuuttia ennen jauheliha-anjovis-vuokaa) sekä kermaviiliä, etikkakurkku- ja, punajuurihakkelusta ja ruisleipää.