



Jauheliha-kesäkurpitsahöystös

Aineet: 2 sipulia
4 kesäkurpitsaa
2 rkl voita
500 g jauhelihaa
4 rkl soijakastiketta
1 dl valkoviiniä
1 nippu tilliä
pippuria

Valmistus: Pilko sipulit, leikkaa kesäkurpitsa kuutioiksi. Hauduta sipuleita rasvassa, mutta älä anna ruskistua, lisää jauheliha ja anna sen kypsyä. Mausta soijakastikkeella ja pippurilla. Lisää kesäkurpitsat ja viini. Anna kypsyä noin 15 minuuttia. Pese tilli ja hakkaa se pieneksi, ripottele padan päälle. Tarjoa höystö lihaliemessä keitetyn riisin kera.

www.superkokki.com