



Paimenen paistos

Aineet: jauhelihaseos:
500 g jauhelihaa
1 iso sipuli
1 rkl vehnä jauhoja
2 dl vettä
1 kpl lihaliemikuutio
0,5 tl mustapippuria
2 rkl tomaattipyreetä
perunasose:
8-10 perunaa
3 dl maitoa
1,5 tl suolaa
2 munaa

Valmistus: Ruskista jauheliha. Lisää paloiteltu sipuli ja jatka paistamista vielä jonkin aikaa. Ripottele jauhot joukkoon. Lisää vesi. Murennan liemikuutio mausteeksi seokseen. Lisää muut mausteet ja tarkista maku. Seos saa olla tuntuvasti maustettu. Valmista kuohkea perunasose. Vatkaa munien rakenne rikki ja lisää ne perunasoseeseen. Levitä jauhelihaseos uunivuolan pohjalle. Levitä perunasose päälle ja tee pinnalle koristeita haarukalla. Kypsennä paistosta 225 asteessa noin puoli tuntia.