



## Itävaltalainen kinkkukastike

Aineet: 150 g palvikinkkua  
½ -1 sipuli  
5-6 jumboherkkusientä  
1 suolakurkku  
½ paprika  
nokare voita  
2 dl lihalientä  
½ dl kermaa  
1½ -2 rkl vehnä jauhoja  
chilikastiketta, mustapippuria

Valmistus: 1. Pilko sipuli ja paprika. Kuullota hienonnetut sipulit ja paprikat voissa paistinpannussa. Lisää suikaloitu kinkku ja pilkotut herkkusienet. Ripottele pinnalle vehnä jauhot, sekoita ja kypsennä hetki. Lisää lihaliemi (joko lihalientä tai ½ lihaliemikuutio ja 2 dl vettä) ja hauduta hetken aikaa.

2. Mausta chilikastikkeella ja mustapippurilla. Lisää lopuksi kerma ja suikaloidut suolakurkut. Kerman voit myös jättää kokonaan pois, mikäli haluat kastikkeestasi kevyemmän.

3. Tarjoa kastike esim. tuoreen tai kotitekoisen pastan kanssa.