



## Spagettipaistos

Aineet: 250 g spagettia  
2 l vettä  
3 tl suolaa  
Jauheliyhaseos:  
1 porkkana  
1 sipuli  
200 g jauhelihaa  
10 g rasvaa  
n. 1dl vettä  
3/4 tl suolaa  
1/4 tl valkopippuria  
1/3 tl mustapippuria  
2 rkl tomaattisosetta  
Juustokastike:  
25 g margariinia  
3 rkl vehnä jauhoja  
4 dl maitoa  
1/2 tl suolaa  
1/3 tl muskottia  
2 dl raastettua juustoa

Valmistus: Keitä spagetti. Raasta porkkana ja sipuli. Ruskista jauheliha, lisää raaste.

Lisää vesi ja mausteet. Hauduta n. 10 minuuttia.

Valmista juustokastike: sekoita sulatettuun rasvaan jauhot, lisää vähitellen maito. Mausta ja sekoita lopuksi joukkoon juustoraaste.

Pane keitetty spagetti laakeaan voideltuun vuokaan. Levitä jauheliyhaseos spagetin päälle. Peitä juustokastikkeella. Kypsennä ruokaa 225 asteessa noin 20 minuuttia.