



Jauhelihakastiketta ja spagettia

Aineet: 1 pkt (500 g) spagettia
vettä, suolaa, kasviöljyä
Kastike:
1 sipuli
400 g jauhelihaa
2 rkl kasviöljyä
1-2 tl suolaa
1 tl paprikajauhetta
0,5 tl pippurisekoitusta
250 g juuressuikalesekoitusta, pakaste
2 tlk tomaattimurskaa
1 rkl sokeria
2 tl yrttimaustetta maun mukaan (basilikaa, oreganoa,
yrttimaustesekoitusta...)
4-5 valkosipulin kynttä
Tarjoiluun:
parmesaanijauhetta

Valmistus: Laita runsaasti vettä kiehumaan spagetin keittämistä varten. Lue pakkauksen kyljestä keitto-ohjeet ja -ajat ja toimi niiden mukaan.

Kastike: Kuori ja kuutioi sipuli. Ruskista kuutiot ja jauheliha kasviöljyssä paistokasarissa tai suuressa paistinpannussa. Mausta. Lisää jäiset juuressuikaleet, tomaattimurska ja sokeri ja anna hautua 20 minuuttia. Mausta yrteillä ja murskatulla valkosipulilla ja anna muhia vielä 5-10 minuuttia. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita.