



Jauheliharuukku

Aineet: 5-6 perunaa
2 porkkanaa
pala lanttua (selleriä)
400 g jauhelihaa
1 sipuli
1 tlk tomaattimurskaa
2 valkosipulinkynttä
1 tl pizzamaustetta tai oreganoa, basilikaa
1 tl paprikaa
1 tl suolaa
valkopippuria
Kastikkeeseen:
2 rkl öljyä
3/4 dl vehnä jauhoja
5 dl maitoa
1 muna
2 dl juustoraastetta
0,5 tl suolaa

Valmistus: Kuori kasvikset ja leikkaa ne suikaleiksi. Levitä laakean vuolan pohjalle tasaiseksi kerrokseksi. Ruskista jauheliha. Lisää hienonnettu sipuli ja ruskista lihan kanssa. Lisää tomaattimurska ja mausteet, anna hetki hautua. Kaada seos kasvisten päälle. Kuumenna öljy paksupohjaisessa kattilassa, lisää jauhot ja sekoita. Lisää kylmä maito ja kuumenna kiehuvaan koko ajan sekoittaen. Nosta liedeltä kun kastike on saonnut. Jäähdytä hetki, lisää juustoraaste, suola, muna ja sekoita. Kaada kastike vuokaan lihaseoksen päälle ja kypsennä ruoka + 175 asteen lämmössä noin tunti.