



Värikäs kinkkupata

Aineet: 300-400 g kinkkua palana
1 tlk tomaattimurskaa
2 isoa sipulia
1 pieni purjo
3-4 porkkanaa
1 paprika keltainen
2 pss herne-maissi-paprika pakasteita
50 g pinaattia, tuoretta tai pakastettua
1/2 pss pätkä-spagettia
1 kasvisliemikuutio
öljyä
3-4 rkl HP-kastiketta (hedelmä)
1-2 tl viherpippuria
mustapippuria
paprikajauhetta
suolaa
vettä

Valmistus: Kuori sipulit ja porkkanat, huuhto purjoja, leikkaa sipulit pieneksi silpuksi, purjo ja porkkanat renkaiksi. Kuumenna tilkka öljyä paistinpannulla ja laita sipulit ja porkkanalohkot pannulle ja pehmitä hiukan niitä. Kaada pataan ja lisää tomaattimurska, anna kiehua hiljalleen. Leikkaa kinkku pieniksi kuutioiksi ja ruskista hiukan pannulla ja laita kasvien joukkoon. Lisää spagetti, kasvisliemikuutio ja vettä noin 2 dl vettä pataan. Vettä voi lisätä tarpeen mukaan lisää. Leikkaa paprika ja pinaatin lehdet ohuiksi suikaleiksi ja lisää pataan pakasteiden kanssa, anna hautua noin 15 minuuttia. Mausta HP-kastikkeella, paprikajauheella, mustapippurilla ja hieman rouhitulla viherpippurilla. Lisää tarvittaessa suolaa.