



Jauheliha-spagettikeitto

Aineet: tilkka öljyä
200 g jauhelihaa
paprikajauhetta
100g pätkäspagettia
n. 1,5 l vettä
2 lihaliemikuutiota
1 pussi keittojuureksia
riipaus pippuria

Valmistus: Ruskista jauheliha kevyesti öljytilkassa, mausta se paprikajauheella. Lisää kiehuvaan lihaliemeen pätkäspagetti (tai katko tavallista spagettia lyhemmiksi pätkiksi), lisää jauheliha ja liemijuurekset. Keitä 7-10 minuuttia. Mausta pippurilla ja tarkista suola. Tarjoa ruis- tai näkkileivän ja juuston kanssa.

www.superkokki.com