



Pikainen lammaspata

Aineet: 1/2 kg lampaan jauhelihaa tai tavallista sika-nautajauhelihaa
2 rkl öljyä
1-2 paprikaa
2 sipulia
(1-2 valkosipulinkynttä)
1 kesäkurpitsa
1 varsisellerin varsi
300 g pastaa, esim. penneä, keitettynä
2 dl keitinettä
liha- tai kasvisliemikuutio
1 ps (200 g) pakastekasviksia, esim. herne-maissiporkkanaseosta
1 tl minttua
1 tl aromisuolaa
(ruohosipulisilppua)

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan ja valuta. Säästä 2 dl keitinettä ja murena siihen liemikuutio.
Suikaloi paprika ja muut kasvikset puhdistettuina ja tarpeen mukaan kuorittuina. Ruskista jauheliha öljyssä padan pohjalla murumaiseksi. Lisää kasvikset vähitellen edelleen ruskistaen ja sekoittaen miedolla lämmöllä. Lisää pasta ja jatka kypsentämistä sekoittaen. Kaada joukkoon lihaliemi pakastekasvikset, peitä kannella ja hauduta 10 minuuttia. Mausta lopuksi mintulla ja aromisuolalla. Lisänä tummaa leipää ja tuorejuustoa.