



Jauheliha-spagettivuoka

Aineet: 200 g spagettia
Keittämiseen:
vettä
suolaa
öljyä
Jauheliha-tomaattikastike:
300 g jauhelihaa
1 sipuli tai 1/2 dl sipulikuutioita
1 rkl öljyä
1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
1/2 tl mustapippuria rouhittuna
1 tl suolaa
Juustokastike:
2 rkl margariinia
4 rkl vehnäjauhoja
6 dl maitoa
1/2 tl suolaa
1/2 tl paprikajauhetta
1 dl juustoraastetta

Valmistus: Keitä pätäkittyä spagettia runsaassa, kiehuvasa ja suolalla maustetussa vedessä, jossa on hieman öljyä. Keittoaika on noin 6 - 7 minuuttia. Valuta, mutta älä aivan kuivaksi. Kiehauta pannulla kuumassa rasvassa hienonnettu sipuli. Siirrä sipuli lautaselle. Ruskista jauheliha. Yhdistä sipuli ruskistettuun jauhelihaan. Kaada pannulle tomaattimurska ja mausteet. Hauduta kastiketta noin 5 minuuttia. Sulata juustokastiketta varten rasva kattilassa. Sekoita joukkoon jauhot ja kiehauta ne rasvassa. Siirrä kattila pois levyltä ja lisää kylmä maito koko ajan sekoittaen. Siirrä kattila uudelleen levyille ja anna kiehua hiljalleen noin 5 minuuttia. Mausta suolalla ja paprikajauheella. Lisää juustoraaste. Voitele noin 2 litran kokoinen vuoka ja kaada vuorotellen kerroksittain jauheliha-tomaattikastiketta ja spagettia vuokaan niin, että päällimmäiseksi tulee ohut spagettikerros. Kaada juustokastike vuokaan. Kypsennä 200-asteessa noin 30 - 40 minuuttia eli kunnes pinta on kauniin ruskea. Tarjoa ruoan lisäkkeenä tuoretta salaattia ja etikkapunajuuria tai maustekurkkuja.