



Savulihakastike

Aineet: 5 dl maitoa
3 rkl vehnäjauhoja + 3 rkl voita tai margariinia
noin 250 g pizzasuikaletta (porsasta) tai savukinkkua
valkopippuria
1 dl hienonnettua ruohosipulia

Valmistus: Kuumenna maito kiehuvaaksi. Vaivaa vehnäjauho ja pehmeä rasva haarukalla tasaiseksi, sileäksi tahnaiksi lautasella ja lisää nokareina kiehuvaan maitoon. Vatkaa sekaisin sileäksi kastikkeeksi ja anna kiehua pari minuuttia. Lisää savuliha suikaleina tai pieninä kuutioina ja anna kiehua vielä muutama minuutti. Mausta varovaisesti valkopippurilla ja lisää kastikkeeseen runsaasti hienonnettua ruohosipulia. Tarjoa keitettyjen uusien perunoiden ja kukkakaalin ja keitetyn pastan kanssa.

www.superkokki.com