



Valkosipuliperunamusaka

Aineet: 1 ps (500 g) valkosipuliperunoita
2 (noin 500 g) munakoisoa
vettä + 1 tl suolaa
1 rkl öljyä
1 rasia (400 g) tomaattimurskaa
juustokastike:
2 1/2 rkl öljyä
3 rkl vehnäjauhoja
5 dl maitoa
3/4 tl suolaa
rouhittua mustapippuria
3 dl juustoraastetta
koristeeksi tuoreita basilikan lehtiä

Valmistus: Kaada jäiset valkosipuliperunat voideltuun laakeaan uunivuokaan. Pane vuoka 200-asteiseen uuniin noin 5 minuutiksi, jotta perunat sulavat.

Ruskista jauheliha kuumassa öljyssä paistokasarissa. Lisää kasariin jäinen sipulisilppu. Ripottele päälle suolaa ja mustapippuria. Kaada joukkoon tomaattimurska. Anna kiehua hiljalleen noin 15 minuuttia.

Juustokastiketta varten sekoita kattilassa kuuman öljyn joukkoon vehnäjauhot. Lisää maito sekoittaen kahdessa erässä. Keitä pari minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää juustoraaste.

Viipaloi munakoisot 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Pane ne kiehumaan isoon kattilaan suolalla maustettuun veteen 5 minuutiksi. Nostele munakoisot reikäkauhalla pois vedestä.

Levitä jauhelihakastiketta peruna- ja munakoisoviipalekerroksien väliin. Kaada juustokastike päällimmäiseksi. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.

Koristele tuoreilla basilikan lehdillä.

Tarjoa patongin ja salaatin kanssa.