



Pikavorsmakki

Aineet: 0,5 kg jauhelihaa
5 sipulia
4 valkosipulinkynttä
1 purkki anjovista
1 tlk tomaattisosetta
1 tlk tomaattimurskaa
valko- ja mustapippuria
2 dl kermaa

Valmistus: Ruskista jauheliha padassa ja lisää silputtu sipuli sekä murskatut anjovisalat liemineen, tomaattisose ja murskaa sekä lisää pippuri. Laita seos voideltuun vuokaan ja kaada kerma päälle. Kypsennä uunissa 175 asteessa noin tunti.

www.superkokki.com