



Katkarapugratiini

Aineet: parsakaalia
kukkakaalia
katkarapuja
sipulia
juustoraastetta
yrttimaustetta
pippurisekoitusta
(kuohukermaa)
Kuorrutuskastike:
voita
maitoa
vehnäjauhoja
juustoraastetta
yrttimaustetta
sipulia

Valmistus: Pilko vihannekset ja katkaravut kauniisti vuokaan.

Ripottele sekaan yrttimaustetta ja pippurisekoitusta.

Sulata voi kattilassa ja lisää sekoita mukaan

sipulia ja vehnäjauhoja.

Lisää maitoa vähitellen, niin että

kastikkeesta tulee notkeaa.

Laita sekaan juustoraaste ja anna kastikkeen kypsyä muutama minuutti.

Mausta yrttimausteella ja tarvittaessa suolalla.

Kaada kastike vihannesten päälle ja kuorruta vielä pinta juustoraasteella.

Mikäli kastiketta on liian vähän lisää tarvittaessa tilkka kermaa.

Kypsennä uunissa 200 asteessa noin puoli tuntia niin että juusto ruskistuu kauniisti.