



Koululaisen keitto

Aineet: 7 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
1 dl kuviopastaa
1/2 rkl öljyä
200 g jauhelihaa
1 pss (250 g) keittovihanneksia
1/2 tl pizzamaustetta
2 rkl tomaattipyrettä
pinnalle persiljaa

Valmistus: Laita makaronit kiehumaan kasvisliemellä maustettuun veteen noin viideksi minuutiksi. Lisää sekaan jäiset keittovihannekset.

Ruskista jauheliha kuumassa pannussa ja lisää kattilaan.

Anna kiehua vielä 5 minuuttia. Mausta kämmenellä hienonnetulla pizzamausteella ja tomaattipyreellä.

Ripottele keiton pinnalle persiljaa. Tarjoa juustonäkkileivän kanssa.

www.superkokki.com