



## Juures-jauhelihaatikko

Aineet: 400 g Jauhelihaa  
2-3 kynsi/kynttä Valkosipulia  
2-3 rkl Tomaattipyreetä  
Pippuria  
1 tl Suolaa  
3-4 kpl Perunoita  
2-3 kpl Sipulia  
3 kpl Porkkanoita  
1 kpl Palsternakkaa  
pieni pala Selleriä  
2 kpl Munaa  
6 dl Maitoa  
Suolaa  
Pippuria

Valmistus: Mausta jauheliha puserretulla valkosipulilla, tomaattipyreellä, pippurisekoituksella ja suolalla. Jos käytät soijakastiketta, siitä tulee hyvää makua ja väriä, mutta se on melko suolaista. Jätä taikina odottamaan. Kuori ja raasta kasvikset karkealla terällä. Monitoimikoneella raastaminen sujuu nopeasti. Voitele syvä uunivuoka ja pane puolet raasteesta pohjalle. Muotoile jauhelihaatikinasta levy ja pane se raasteen päälle. Pane toinen puoli raasteesta lihan päälle. Sekoita munamaito ja mausta se ja kaada vuokaan. Jos lihakerros tuntuu liian tiiviiltä, painele muutama kerta haarukalla kerroksen läpi, että neste pääsee valumaan pohjalle asti. Anna kypsyä 175-asteisessa uunissa 1- 1 1/2 tuntia.