



Juustoinen rouskukastike

Aineet: 2-3 rkl Margariinia
1 kpl Sipulia
3-4 dl Sieniä keitettynä
3 rkl Vehnäjauhoa
5 dl Maitoa
Suolaa
100-150 g Sulatejuustoa

Valmistus: Kuumenna rasva kattilassa. Lisää hienonnettu sipuli ja sienet (rouskuja, haperoita tai tatteja) ja anna hautua hetken aikaa. Lisää ensin vehnäjauhot ja sitten maito vähitellen hyvin sekoittaen ja kiehauta. Paloittele sulatejuusto ja lisää kastikkeeseen. Kun juusto on sulanut, kastike on valmista.

www.superkokki.com