



Jauheliharatouille

Aineet: 300 g jauhelihaa
1 keskikokoinen sipuli
pieni keräkaali
1 kevätkurpitsa
1 munakoiso
1 paprika
100 g selleriä
100g palsternakkaa
1 purjosipuli
2 porkkanaa
1 prk tomaattimurskaa
3 valkosipulinkynttä
öljyä, suolaa
valkopippuria
mustapippuria
basilikaa
timjamia
kirveliä
sokeria

Valmistus: Ruskista jauheliha paistinpannussa ja laita kattilaan rasvoineen.
Kuullota lihan seassa pieneksi pilkottuina sipuli ja juurekset.
lisää yrtit. Lisää karkeaksi pilkottu kaali.
Kun kaali on kypsynyt ja mennyt kasaan, lisää tomaattimurska.
Jos käytät tuoreita tomaatteja kalttaa ne ensin.
Lisää munakoiso ja zuccini reiluina paloina. Lisää purjosipuli ohuina viipaleina. lisää suola ja pippurit. Hauduta hiljaisella kannen alla 15 min.
Tarjoa lisänä tuoretta leipää.