



Kevyt tattikastike

- Aineet:** 1/2-1 l tuoreita viipaloituja tatteja
tai pari, kolme desilitraa pakastettuja
2-3 rkl voita, margariinia tai ruokaöljyä
2-3 rkl vehnäjauhoja
1 tavallinen sipuli
n. 4 dl kasvislientä (kuutioista tai kasvisten keitinlientä)
suolaa
selleri- tai aromi- tai valkosipulisuolaa
(soijakastiketta)
muutama ruokalusikallinen ruohosipulia
- Valmistus:** Keitä sienet kokoon paistinpannussa. Anna kaiken nesteen
haihtua. Ota sienet lautaselle. Sulata rasva pannussa, lisää
vehnäjauhot ja sipuli pieneksi silputtuna. Keittele hiljalleen
sekoitellen, kunnes sipuli on läpikuultavaa ja rasva imeytynyt
Jauhoihin.
- Lisää vähitellen neste, pienissä erissä. Sekoita
hyvin jokaisen lisäyskerran jälkeen. Pane sienet kastikkeeseen
joukkoon ja keitä vielä n. 10 minuuttia. Tarkista maku ja lisää
juuri ennen tarjoamista ruohosipuli.