



Italialainen juustopata

Aineet: 100 g vähärasvaista sianlihaa
300 g kaalia
2 sipulia
2 tomaattia
1 dl riisiä
1 lihaliemikuutiota
1 dl juustoraastetta, esim. Fontalia
n.2-4 dl vettä

Valmistus: Ruskista pieniksi kuutioiksi leikattu sianliha padan pohjalla omassa rasvassaan. Lisää pataan riisi, hienoksi hakattu sipuli, kaali ja tomaatit palasiksi leikattuina. Lisää vesi ja lihaliemikuutio ja peitä ruoan pinta juustoraasteella. Anna padan hautua hiljaisella tulella kannen alla n. 45 min sekoita välillä.

www.superkokki.com