



Makaronivuoka

Aineet: Ainekset 4 -6 annokseen:
500 g makaronia
suolaa
1 iso sipuli
4 rkl oliiviöljyä
600 g naudan jauhelihaa
700 g tomaatteja
riipaus kanelia ja maustepippuria
2,5 dl kuivaa valkoviiniä
40 g voita (+ vuoan voiteluun)
4 rkl vehnäjauhoja
7,5 dl maitoa
vastajauhettua mustapippuria
riipaus muskottipähkinää
1 rkl sitruunamehua
3 munaa
200 g kefalotiri-juustoa, raastettuna
1 nippu persiljaa

Valmistus: Keitä makaronit väljässä vedessä lähes kypsiksi, valuta.

Kuori ja silppua sipuli.

Kuumenna öljy pannulla ja kuullota sipulia keskilämmöllä.

Lisää jauheliha, ruskista kovalla lämmöllä ja murentelee samalla tasaisen murumaiseksi.

Kuori kuumaan veteen kastetut tomaatit, pilko pieniksi ja lisää pannulle jauhelihan joukkoon.

Sekoita mukaan mausteet, suola, viini ja 1,25 dl vettä.

Keitä hiljaa noin 10 min.

Säädä uuni kuumenemaan 180 asteeseen.

Kuumenna voi kasarissa, lisää jauhot ja kypsytä hetken aikaa.

Sekoita maito hitaasti joukkoon ja kuumenna kiehuvaaksi.

Mausta kastike suolalla, pippurilla, muskottipähkinällä ja sitruunamehulla. Anna hieman jäähtyä.

Vatkaa kevyesti 2 munaa ja sekoita kastikkeeseen.

Voitele uuninkestävä vuoka.

Levitä puolet makaroneista sen pohjalle.

Ripottele päälle vähän juustorastetta.

Huuhto persilja, ravistelee kuivaksi ja silppua lehdet.

Sekoita ne sekä 1 muna jauhelihaseokseen ja levitä seos makaronien päälle.

Levitä loput makaronit vuokaan ja kaada päälle kastike.

Ripottele pinnalle loput juustosta.

Kypsennä ruokaa uunin keskiosassa noin 45 min, kunnes pinta ruskistuu. Jaa palasiksi ja tarjoile.