



Kulkurin pastakastike

Aineet: 4 annosta
Lihapullat:
350 g paistijauhelihaa
0,5 dl korppujauhoja
1 dl vettä
1 sipuli
1 valkosipulinkynsi
2 kananmunaa
riipaus valkopippuria
1 tl paprikajauhetta
1 tl suolaa
Kastike:
2 rkl vehnä jauhoja
1 rkl margariinia
1 dl vettä
0,5 lihaliemikuutio
3 rkl tomaattipyreetä
0,5 dl kermaa
0,5 tl oreganoa
riipaus sokeria
rouhittua musta- tai valkopippuria
Lisäksi:
keitettyä makaronia tai nauhapastaa

Valmistus: Pane korppujauhot veteen ja anna niiden turvota noin 5 minuuttia. Sekoita keskenään kuoritut ja silputut sipulit sekä muut lihapullien ainekset, ja muotoile taikinasta kostutetuilla käsillä pieniä pyöreitä. Paista pyöreät pannulla kypsiksi. Valmista kastike ruskistamalla vehnä jauhoja rasvassa pannulla. Lisää vesi, lihaliemikuutio ja tomaattisose. Anna kiehahtaa ja lisää kerma. Mausta. Tarjoile keitetyn makaronin kanssa persiljasilpulla koristettuna.