



Pikkufarman pastakastike

Aineet: 1/2 rkl öljyä
400 g naudan jauhelihaa
1/2 purjo
3 porkkanaa
1 keltainen paprika
3 tomaattia
2 dl vettä
2 rkl vehnä jauhoja
3/4 tl suolaa
1 tl oreganoa
1 tl timjamia
1/2 rs (à 200 g) sulatejuustoa

Valmistus: Huuhtelee kaikki kasvikset. Purjon saat puhtaaksi, kun leikkaat sen pituussuunnassa halki ja huuhtelet sen juoksevan veden alla huolellisesti. Viipaloi purjo. Kuori ja viipaloi porkkanat ohuiksi viipaleiksi, suikaloi paprika ja kuutioi tomaatit.

Kuumenna öljy paistinpannalla. Lisää kuumalle pannulle jauheliha ja ruskista kevyesti. Lisää joukkoon purjo-, porkkana- ja paprikasuikaleet. Sekoita ja anna hautua kannen alla 5 minuuttia. Lisää tomaattikuutiot. Sekoita vehnä jauhot kylmään veteen ja kaada vesi-vehnä jauhoseos jauhelihan ja kasvisten joukkoon. Sekoita tasaiseksi ja lisää suola, oregano ja timjami. Anna hautua kannen alla noin 10 minuuttia. Lisää joukkoon sulatejuusto ja sekoita niin kauan, että juusto on sulanut tasaiseksi. Kiehauta kastiketta vielä 2 minuuttia.