



Parsakaalivuoka

Aineet: 500-600 g parsakaalia
1 sipuli
n. 1 tl suolaa
muutama kierros mustapippuria myllystä
1-2 rkl tuoretta hienonnettua meiramia tai 1 rkl pizzamaustetta
3 munaa
6 dl maitoa
n. 2 dl juustoraastetta
(100 g keittokinkkua)

Valmistus: 1. Leikkaa parsakaalin kukinnot pienemmiksi osiksi ja varret viipaleiksi.
2. Keitä parsakaalia noin 10 minuuttia vedessä ja valuta lävikössä.
3. Hienonna sipuli.
4. Levitä voideltuun vuokaan puolet parsakaalista ja sipulisilppu.
Ripottele päälle suolaa, mustapippuria ja meiramisilppua tai pizzamaustetta.
Jos käytät kinkkua leikkaa se kuutioiksi ja ripottele sipulien päälle.
Levitä pinnalle loput parsakaalit.
5. Vatkaa munat ja maito kevyesti keskenään ja kaada vuokaan.
Ripottele päälle juustoraaste.
6. Kypsennä ruokaa 200 asteessa uunin alimmalla tasolla.