



Jauheliharisotto

Aineet: 1 rkl kasviöljyä
n. 300 g jauhelihaa
1 silputtu sipuli
250 g herne-maissi-porkkanasekoitusta
3 dl basmatiriisiä
kanelitanko
1-2 lihaliemikuutiota
2 tl valkosipulista yrttimaustesekoitusta

Valmistus: Kuumenna kasviöljy paistokasarissa ja ruskista siinä jauheliha ja silputtu sipuli. Lisää herne-maissi-porkkanasekoitus, basmatiriisi, kanelitanko, lihaliemikuutio ja valkosipulinen yrttimausteseos. Laita kansi päälle ja anna kypsyä hiljaa muhien. Tarjoa salaatin kanssa.

www.superkokki.com