



Kiinankaali-jauhelihavuoka

Aineet: 1 iso kiinankaali
400 g jauhelihaa
2 sipulia
1/2 dl vehnä jauhoja
5 dl maitoa
1 tl suolaa
valkopippuria
mustapippuria
1-2 valkosipulinkynttä
3 dl juustoraastetta
öljyä tai margariinia

Valmistus: Leikkaa kiinankaali ohuiksi viipaleeksi ja keitä suolalla maustetussa vedessä noin viisi minuuttia. Valuta kaali. Ruskista jauheliha ja silputut sipulit kevyesti. Lisää joukkoon vehnä jauhot sekä maito vähitellen koko ajan sekoittaen. Mausta seos suolalla ja pippurilla. Puserra joukkoon valkosipulinkyntet. Voitele laakea uunivuoka ja levitä sen pohjalle valunut kaali. Sekoita puolet juustoraasteesta jauhelihan joukkoon ja levitä kaalin päälle. Ripottele loppu juustoraaste pinnalle. Kypsennä uunissa 225 asteessa 20-25 minuuttia.