



Juusto-jauhelihakastike

Aineet: 400 g jauhelihaa
1 iso sipuli
6 rkl voita
3 rkl vehnä jauhoja
250 g kotijuustoa/sulatejuustoa
2 dl kermaa
1 lihaliemikuutio
3 rkl ketsuppia
2 valkosipulinkynttä
vettä

Valmistus: Pienistä sipuli. Ruskista jauheliha pannussa. Kypsytä sipulinpalat yhdessä jauhelihan kanssa.
Ruskista voi ja vehnä jauhot. Lisää seokseen kerma ja sopiva määrä vettä, sekä jauheliha ja sipulit. Jätä kastike melko sakeaksi. Leikkaa kotijuusto kuutioiksi ja lisää kastikkeeseen.
Lisää mausteet ja pieniksi paloiksi leikattu valkosipuli. Hauduta jonkin aikaa. Tarjoillaan riisin tai spagetin kanssa.