Jauhettua naudanlihaa ja pinaattia

Aineet:
1 nippu vihersipuleita
12 pientä okraa kannat poistettuna
2 valkosipulin kynttä hienoksi silputtuna
oliiviöljyä
voita
250 g jauhettua naudanlihaa
1 rkl paprikajauhetta
1 rkl jauhettua maustepippuria
1 rkl kuivattua chilipaprikaa rouheena
1 kg tuoreita pinaatinlehtiä varret poistettuna ja karkeaksi silputtuna
merisuolaa ja mustapippuria
1 purkki maustamatonta jogurttia tarjoiluun

Valmistus: Pilko ensin vihersipulit, sekä vihreät että valkoiset osat, noin 2,5 cm:n pituisiksi. Paista niitä yhdessä okran, puolen valkosipulimäärän sekä suola- ja mustapippuriripauksen kanssa pari minuuttia oliiviöljyssä kuumassa pannussa.

Jätä ne odottamaan. Sekoita voi ja oliiviöljy, mausta jauheliha paprikalla, maustepippurilla, chilirouheella, lopulla valkosipulilla ja ripauksella mustapippuria ja paista ruskeaksi ja täysin kypsäksi.

Mausta maun mukaan suolalla. Lisää nyt lihaan pilkottu pinaatti, nestettä ei tarvitse lisätä, sillä pinaatti sisältää runsaasti vettä.

Hämmennä koko ajan, kunnes pinaatti on nahistunutta ja sekoittunut hyvin lihaan. Sekoita sitten joukkoon okra ja vihersipuli. Pane tarjoiluastiaan ja nauti jogurtin kera.