



Perinteinen pastakastike

Aineet: 5 annosta
400 g jauhelihaa
100 g pekonia kuutioina
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
1 tl rouhittua mustapippuria
1 tl basilikaa
1/2 tl salviaa
2 rkl tomaattipyrettä
1 rkl sokeria
4 dl lihalientä
2 rkl Ohrakasta

Valmistus: Ruskista jauheliha, pekoni kuutiot ja hienonnettu sipuli. Lisää kaikki muut aineet paitsi Ohrakas ja keitä 15 minuuttia. Suurusta kastike pieneen, kylmään vesitilkkaan liuotetulla Ohrakalla. Keitä pari minuuttia. Tarjoa pastan kanssa.

www.superkokki.com