



Pastakastike

Jauheliha-tomaattikastike soveltuu keitetyn pastan, makaronin ja spagetin lisukkeeksi.



Työvälineet:



paistinpannu ja paistinlasta



leikkuulauta ja veitsi



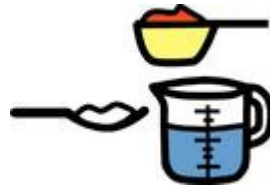
mittavälineet:
desilitra



teelusikka



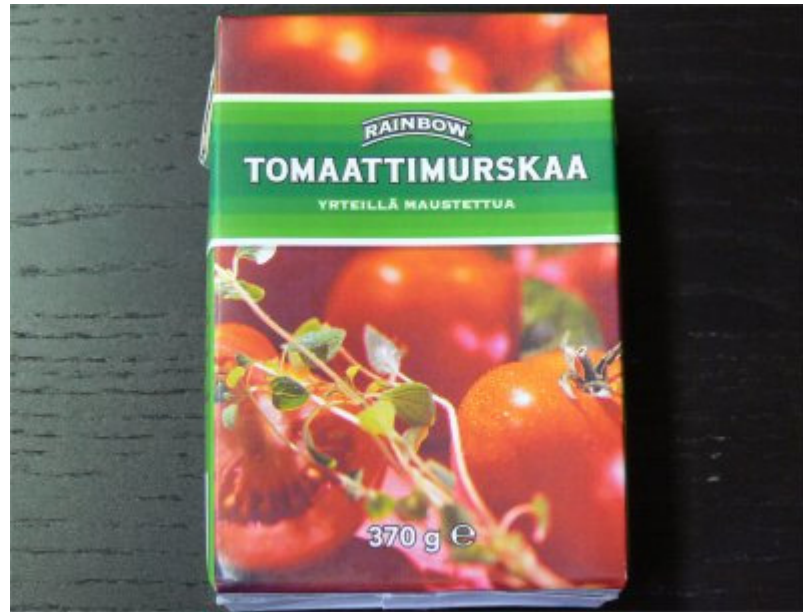
Valmistusaineet ja -määrät:
(3 annosta)



1 sipuli
400 grammaa jauhelihaa



tölkki tomaattimurskaa



2 valkosipulin kynttä



½ desilitraa ketsuppia



½ teelusikallista suolaa



Valmistus:



1. Pilko sipuli.



2. Pilko valkosipuli.



3. Laita paistinpannu keittolevyllä ja valitse lämpötilaksi 6.



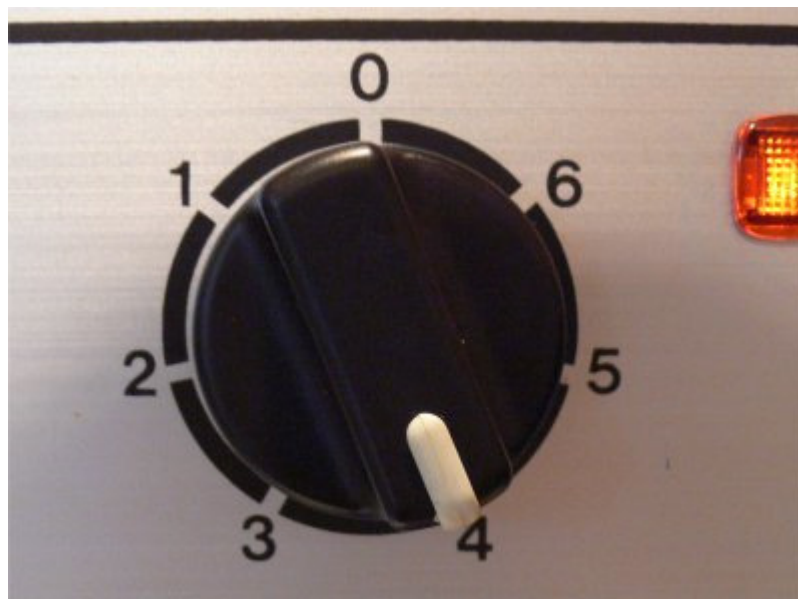
4. Voit tunnustella pannun lämpenemistä, kun viet käden paistinpannun yläpuolelle.



5. Lisää jauheliha ja sekoita.



6. Alenna keittolevyn lämpötilaa, valitse lämpötilaksi 4.



7. Paista jauhelihaa sekoitellen.





8. Kun jauheliha on vähän ruskistunut, lisää sipuli ja valkosipuli.



9. Lisää suola



10. Paista hetki sekoitellen.



11. Lisää tomaattimurska.



12. Lisää ketsuppi.

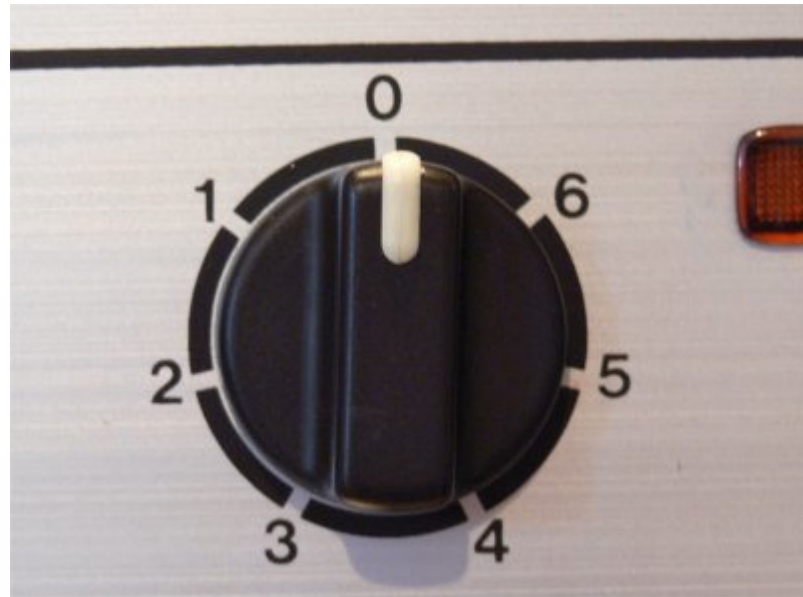




13. Sekoita ja anna hautua 10 minuuttia.



14. Sammuta keittolevy.



15. Kastike on valmis!

Katso myös makaronin keitto-ohje.



Lähde: www.papunet.net/materiaalit/

