

# RESEPTIT

## PERUNAMOUSSAKA TZATZIKILLA 6 ANNOSTA

1 KG PERUNAA

1 KPL HIENONETTU SIPULI  
3 KPL MURSKATTUJA VALKOSIPULIKYNTTÄ  
400 G MURSKATTUA TOMAATTIA  
1 DL VETTÄ  
1,5 DL PUNAISIA LINSSEJÄ  
OREGANO  
CHILIJAUHETTA  
1 TL SUOLAA  
1 PKT SALAATTIJUUSTOA (Ä 200 G)

4-5 DL RUOKAKERMAA  
KASVISLIENTÄ  
SUOLAA

VIIPALOI PERUUNA.

HUUHTELE LINSSIT.

SEKOITA SIPULI, MURSKATTU VALKOSIPULI,  
MURSKATUT TOMAATIT, VESI, PUNAISET LINSSIT,  
OREGANO, CHILIJAUHE JA SUOLA KESKENÄÄN.

LÄMMITÄ JA MAUSTA KERMA VIHANNESLIEMELLÄ  
JA SUOLALLA.

LADO PERUNA, TOMAATTISEOS JA MURENNETTU  
SALAATTIJUUSTO UUNIVUOKAAN.

KAADA LÄMMIN KERMASEKOITUS VIIMEISENÄ  
PÄÄLLE.

PAISTA UUNISSA, 200 ASTETTA 1-1,5 H

TARJOILE TZATZIKIN KANSSA.

## TZATZIKI

2 DL KREIKKALAINEN JOGURTTI  
150 G RAASTETTUA KURKKUA  
1-2 KPL PURISTETTUA VALKOSIPULIKYNTTÄ  
½ TL SUOLAA  
MUSTAPIPPURIA

## MAUKAS JAUHELIIHALAATIKKO 4-6 ANNOSTA

600 G VIIPALOITUA PERUNAA  
400 G NAUDAN JAUHELIIHAA  
170 G SILPOTTUA PORKKANAA  
1 KPL HIENONETTUA SIPULIA  
4,5 DL RUOKAKERMAA  
0,5 KPL KASVISLIEMIKUUTIO  
0,5 KPL LIHALIEMIKUUTIO  
2 TL SIPULIJAUHETTA  
1 TL PAPRIKAJAUHETTA  
SUOLAA  
MUSTAPIPPURIA

RUSKISTA JAUHELIIHA JA SIPULI.

LÄMMITÄ KERMA JA MAUSTA, TARKISTA MAKU.

LADO PERUNA, JAUHELIIHA JA SUIKALOITU  
PORKKANA UUNIVUOKAAN KERROKSITTAIN.

KAADA MAUSTETTU KERMA UUNIVUOKAAN.

PAISTA UUNISSA 200 ASTETTA 1-1½ H

## MAKARONILAATIKKO 4-6 ANNOSTA

6 DL MAKARONIA  
6 DL VETTÄ  
600 G NAUDAN JAUHELIIHAA  
1 KPL HIENONNETTUA SIPULIA  
1 DL MIETOA CHILIKASTIKETTA TAI KETSUPPIA  
2 TL HÄRKÄFONDIA  
2 RKL TOMATTIPYRETTÄ  
2 KPL MURSKATTUA VALKOSIPULINKYNTTÄ  
1 KPL LIHALIEMIKUUTIO  
½ KPL KASVISLIEMIKUUTIO  
2 MM MUSTAPIPPURIA  
½-1 MM CAYENNEPIPPURIA  
SUOLAA

LAITA MAKARONIT UUNIVUOKAAN.

PAISTA JAUHELIIHA, SIPULI JA VALKOSIPULI PANNUSSA.  
MAUSTA SUOLALLA JA PIPPUREILLA.

LISÄÄ VESI, TOMAATTIPYRE, CHILIKASTIKE,  
HÄRKÄFONDI JA LIEMET. TARKISTA MAKU.

KAADA KASTIKE MAKARONIEN PÄÄLLE JA SEKOITA  
HYVIN.

PAISTA UUNISSA 200 ASTETTA 30-40 MIN.