

Lihakastike

400g kuutioitua kokolihaa

1 Sipuli

1 Valkosipulinkynsi

5 dl vettä

2 rkl vehnä jauhoja

nokare voita

suolaa

paprikajauhetta

rouhittua mustapippuria

1 dl kermaa

1. Ruskista hienonnetut sipulit ja lihat pannulla.
2. Lisää mausteet ja vehnä jauhot, sekoittele hieman, kunnes jauhot ovat ruskistuneet.
3. Laita kattilaan vesi, lihat ja hauduta kannen alla n. 20 min.
4. Lisää lopuksi kerma ja tarkista maku. Halutessasi voit laittaa tilliä.

Tämän voi tarjota keitettyjen perunoiden ja salaatin kera.

Jauhelihakastike

400 g Jauhelihaa

2 sipulia

3 rkl vehnä jauhoa

1 ripaus suolaa

1 ripaus pippuria

1 ripaus grillimaustetta

1 rkl voita paistamiseen

7 dl vettä

1. Ruskista jauheliha ja sipuli.
2. Siirrä lautaselle odottamaan, lisää pannuun voi.
3. Kun voi kiehuu niin lisää pari ruokalusikallista vehnä jauhoa, ruskista jauho hämmentäen.
4. Kun jauhot ovat ruskistuneet lisää pannulle vettä koko ajan sekoittaen. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen ja lisää jauheliha, sipulit ja mausteet.
5. Hauduta hetki.

Tarjoile keitettyjen perunoiden tai pastan kanssa.

Kanakastike

450-600 g kanasuikaleita

1 kpl sipuli

1 kpl paprika

1 kpl kanaliemikuutio (tai kanafondia)

1 tlk ananaskuutioita omassa liemessään

200 g fetaa

500 ml kuohukermaa

loraus oliiviöljyä

valkopippuria

1. Pilko sipuli ja kuullota se oliiviöljyssä.
2. Lisää pannulle kanat ja paista kypsiksi.
3. Lisää joukkoon kerma ja jätä poreilemaan rauhallisesti. Tässä vaiheessa on hyvin aikaa laittaa riisi tulemaan ja pilkkoa muita aineksia.
3. Lisää kastikkeeseen murennettu kanaliemikuutio.
4. Pilko joukkoon paprika. Lisää kastikkeeseen myös pilkotut ananakset ja niiden mehu. Mausta ripauksella valkopippuria ja anna kastikkeen hautua.
5. Lisää lopuksi joukkoon feta. Tarjoile riisin kera.

Palapaisti

400 g palapaistia

2 rkl voita

0.5 rkl vehnä jauhoja

2 dl vettä

1 sipuli

2 porkkanaa

1 valkosipulin kynsi

1 laakerinlehti

0.5 tl paprikajauhetta

0.5 tl suolaa

1 dl tomaattimurskaa

0.5 tl valkopippuria

1 dl kermaa

1. Ruskista lihakuutiot pannulla. Laita lihat pataan, huuhtelee pannu vedellä ja kaada lihojen päälle pataan. Sekoita jauhot ja vesi ja kaada lihojen joukkoon.
2. Kuutioi sipulit ja paloittele porkkanat. Lisää kaikki ainekset pataan. Hauduta palapaistia miedolla lämmöllä parin tunnin ajan tai kunnes lihat ovat mureita.