



Ö PAAHDETTU LIHALIEMI

# Nopea peruna-jauhelihapaistaos

## AINEKSET

4 annosta

- 1 sipuli
- 8 kypsää keskikokoista perunaa
- 4 kpl tomaatteja
- 2 rkl öljyä
- 400 g jauhelihaa
- vastajauhettua mustapippuria
- suolaa
- ½ rkl hienonnettua rosmariinia  
tai 1 tl kuivattua rosmariinia
- 5 dl Ö Paahdettua lihaliemä**
- 2 dl juustoraastetta

## VALMISTUS

30 min

- Säädä uuni 220 asteeseen. Kuori ja hienonna sipuli. Viipaloi kypsät perunat sekä tomaatit.
- Kuumenna öljy paistinpannulla ja ruskista sipuli sekä jauheliha kahdessa erässä. Mausta jauheliha suolalla ja mustapippurilla. Laita jauheliha voideltuun uunivuokaan.
- Ruskista kevyesti perunat ja kaada lihaliemi pannulle. Kiehauta ja mausta suolalla sekä rosmariinilla.
- Kaada perunat liemineen jauhelihan päälle ja sekoita. Lado päälle tomaatit ja ripottele pinnalle juustoraaste.
- Laita uuniin 15 minuutiksi kunnes juusto on kauniisti ruskistunut. Nauti raikkaan salaatin kera.
- VINKKI:**  
Tähän ruokaan voit käyttää kaikkia kypsiä kasviksia, broileria, kinkkua ja makkaraa.
- Kaupan pakastealtaasta löytyy myös valmiita pakaste perunasuikaleita ja -viipaleita.