



PAAHDETTU LIHALIEMI

# Nopea peruna-jauhelihipaistos

## 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 Paahdettua lihaliemä**
- 2 dl juustoraastetta

## VALMISTUS

30 min

Säädä uuni 220 asteeseen. Kuori ja hienonna sipuli. Viipaloi kypsät perunat sekä tomaatit.

Kuumenna öljy paistinpannalla 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.