



# Helppo hapankaali-jauheliha kastike

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta [www.rasilaisenhapankaali.fi](http://www.rasilaisenhapankaali.fi)

## Ainekset



400 g	jauhelihaa
1 kpl	sipulia hienonnettuna
1 kpl	lihaliemikuutio
1 rss	Rasilaisen hapankaalia
2 prk	tomaattimurskaa
2 rkl	pizzamaustetta
1 tl	mustapippuri rouhetta
2 tl	valkosipulijauhetta
	tarvittaessa vettä

## Ruokaohje

- 1 Ruskista jauheliha ja sipuli.
- 2 Lisää hapankaali ja mausteet. Kääntelee hetki.
- 3 Lisää tomaattimurska. Anna hautua noin 20 minuuttia. Lisää tarvittaessa vettä.
- 4 Maista ja lisää tarvittaessa suolaa ja mausteita.

**Resepti:** Titta

