



# Vuohenjuustolla kuorrutettu hapankaali (neljälle)

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

## Ainekset

1 rkl	öljyä
500 g	naudan ulkofilee suikaleita
120 g	silputtua sipulia
1 kpl	valkosipulinkynsi
½ rkl	vehnä jauhoja
1 tl	paprikajauhetta
½ tl	mustapippuria
2 dl	vettä
1 rkl	soijaa
1 rkl	lihafondia
2 rkl	smetanaa
150 g	paprikasuikaleita
150 g	Rasilaisen valkosipulihapankaalia
1 rkl	hunajaa
	riipaus rouhittua mustapippuria
150 g	vuohenjuustoa

## Ruokaohje

- 1** Ruskista fileesuikaleet kuumalla pannulla öljyn kera. Lisää puristettu valkosipuli silputun sipulin joukkoon ja kuullota. Sekoita vehnä jauhot ja mausteet kunnolla lihasipuliseoksen kanssa. Lisää neste (soija ja lihafondi mukana). Hauduta liha kypsäksi ja lisää joukkoon smetana.
- 2** Paista paprikasuikaleet ja hapankaali ja mausta hunajalla ja pippurilla. Sivele tippa öljyä uunivuokaan (valitse mielellään ylöspäin kapeneva vuoka, jotta juusto peittää koko vuoan pinnan), laita pohjalle lihaseos, lisää paistettu kaalipaprikaseos päälle ja pintaan vuohenjuustokiekot.
- 3** Kuorruta grilliuunissa tai uunissa kovalla ylälämmöllä kauniin ruskeaksi. Tarjoile esimerkiksi paistettujen yrttiperunoiden kera.

