



Chilijauhelihapata hapankaalilla (viidelle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

2 rkl	öljyä
80 g	sipulia pilkottuna
400 g	jauhelihaa
300 g	Rasilaisen hapankaalia valutettuna
60 g	aurinkokuivattua tomaattia pieneksi pilkottuna
1 dl	tomaattimurskaa
½ tl	chilijauhetta
½ tl	rouhittua mustapippuria
2 rkl	soijaa

Ruokaohje

- 1 Ruskista jauheliha ja siirrä pataan. Lisää pannulle öljy, pilkottu sipuli ja ruskista. Nosta ruskistuksen jälkeen sipuli myös pataan ja mausta.
- 2 Paista hapankaalia hetki. Lisää aurinkokuivatut tomaatit, tomaattimurska ja hapankaali pataan. Hauduta hetki, tarkista maku ja tarjoile riisin kera.

