



Uunibolognese



Koko perheen suosikki bolognepasta valmistetaan tällä kertaa uunissa.

1 SIPULI
2 PORKKANAA
3 VALKOSIPULINKYNTTÄ
1 PKT NAUDAN JAUHELIHAA
1 RKL TOMAATTIPYREETÄ
1 TL SUOLAA
1 TL KUIVATTUA OREGANOAA
1 TL KUIVATTUA BASILIKAA
½ TL MUSTAPIPPURIA
1 RKL PUNAVIIINIETIKKAA TAI
BALSAMIVIIINIETIKKAA
6 DL VETTÄ
1 LIHA-ANNOSFONDI
400 G PENNEPASTAA
1 TLK KUORITTUJA TOMAATTEJA

Lisäksi:

1 PS JÄÄSALAATTIA
2 PÄÄRYNÄ
2 TL VALKOVIINIETIKKAA
1 RKL ÖLJYÄ
RIPAUS SUOLAA

1. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Voitele uunivuoka tai laakea kannellinen pata.
2. Hienonna sipuli ja valkosipulinkynnet. Raasta porkkanat.
3. Ruskista jauheliha isossa paistinpannussa tai paistokasarissa, lisää sitten pannulle sipulit ja porkkanat. Kuullota pehmeäksi.
4. Mausta jauheliha ja kaada pannulle punaviinietikka, tomaattipyree, vesi, annosfondi ja kuoritut tomaatit. Keitä 5 minuuttia.
5. Sekoita kuiva pasta kastikkeen joukkoon, kuumenna kiehuvaaksi. Kumoa pastaseos vuokaan ja peitä foliolla tai kannella.
6. Paista uunissa noin 25 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoamista.
7. Valmista sillä aikaa salaatti. Revi salaatti kulhoon. Kuori ja kuutioi päärynät salaatin joukkoon. Lisää etikka, öljy ja suola. Sekoita kevyesti.



45min.