

Värikäs kinkkupata

Aineet:

| | |
|---------|---|
| 400 g | Tapolan ylikypsää kasleria |
| 1 tlk | tomaattimurskaa |
| 2 | isoa sipulia |
| 1 | pieni purjo |
| 3-4 | porkkanaa |
| 1 | paprika, keltainen |
| 2 pss | herne-maissi-paprika pakasteita |
| 50 g | pinaattia tuoretta tai pakastettua |
| 1/2 pss | pätkä spaghetia |
| 1 | kasvisliemikuutio |
| | öljyä |
| 3-4 rkl | Hp-kastiketta (hedelmä) |
| 1-2 tl | viherpippuria |
| | mustapippuria, paprikajauhetta, suolaa, vettä |

Kuori sipulit ja porkkanat, huuhto purjo. Leikkaa sipulit pieneksi silpuksi, purjo ja porkkanat renkaiksi. Kuumenna tilkka öljyä paistinpannulla ja laita sipulit ja porkkanalohkot pannulle, pehmitä niitä hiukan. Kaada pataan ja lisää tomaattimurska, anna kiehua hiljalleen. Leikkaa kinkku pieniksi kuutioiksi ja ruskista hiukan pannulla ja laita kasvien joukkoon. Lisää spaghetti, kasvisliemikuutio ja vettä noin 2 dl pataan. Vettä voi lisätä tarpeen mukaan lisää. Leikkaa paprika ja pinaatin lehdet ohuiksi suikaleiksi ja lisää pataan pakasteiden kanssa, anna hautua noin 15 minuuttia. Mausta Hp-kastikkeella, paprikajauheella, mustapippurilla ja hieman rouhitulla viherpippurilla.

