

Kartulipuder ja hakklihakaste

1 kg kartuleid
2 dl piima
50 g võid
soola, purustatud musta pipart

200 g hakkliha
1 sibul, 1 küüslauguküüs
30 g võid
1 sl jahu
4 sl hapukoort
soola, purustatud musta pipart vms
5 dl vett, piima v puljongit
maitserohelist

Koori ja tükelda kartulid, keeda soolaga maitsestatud vees pehmeks. Vala vesi ära ja lase kartulitel potis veidi auruda. Tambi kartulid pudrunuia abil katki, lisa samal ajal vähehaaval kuum piim ja tükeldatud või. Klopi puder puulusikaga kohevaks või mikserda. Maitsesta soola ja pipraga.

Kuumuta pannil või. Lisa hakkliha ja hakitud sibul, küüslauk ning prae küpseks. Lisa veega segatud nisujahu ja sool. Keeda kastet 5-10 minutit. Lõpus lisa hapukoort. Serveeri puder ja kaste maitserohelisega!

Nam-Nami retseptikogu (11.03) (muudetud)