

Uunipasta: Jauheliha- palvikinkku/Soijarouhe-papu

2 rkl	rypsiöljyä
400 g	jauhelihaa/ pakaste soijarouhetta
150 g	palvikinkkua/ säilykepapuja
1	sipuli hienonnettuna
1	valkosipulinkynsi hienonnettuna
1 pss	Jalostajan italian pata-ainekset
1 dl	tomaattimurskaa
120 g	mozzarellajuustoa
½	punainen paprika
3-4	viipaloitua tomaattia
1 tl	suolaa
½	mustapippuria
1 rkl	oreganoa
5 dl	vettä

Ruskista jauheliha ja sipulit kevyesti padassa sekä mausta suolalla ja mustapippurilla. Lisää pataan tomaattimurska ja vesi. Anna seoksen kiehtahtaa ja lisää Italian pata-ainekset. Keitä hiljalleen noin 9 min välillä sekoittaen. Sillä välin suikaloi kinkku ja paprika sekä voitele vuoka oliiviöljyllä. Mausta kypsä kastike oreganolla. Lado vuokaan kerroksittain kastiketta sekä suikaloitua kinkkua ja juustoraastetta. Jätä pinnalle kerros kastiketta. Laita tomaattiviipaleet kastikkeeseen päälle. Paista 225-asteisessa uunissa 15 min ajan. Lisää juustoraastetta tomaattiviipaleiden päälle ja gratinoi vielä uunissa 10 min ajan. Voit halutessasi korvata jauhelihan soijarouheella ja kinkun pavuilla.

Parasta ennen / Bäst före:

Ravintosisältö/Näringsvärde	100 g
Energiaa/Energi	1450 kJ / 340 kcal
Rasvaa/Fett	5,0 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja/ varav mättade fettsyror	1,9 g
Hiilihydraattia/Kolhydrat	59 g
josta sokereita/ varav sockerarter	11 g
Ravintokuitua/Kostfiber	7,7 g
Proteiinia/Protein	11 g
Suolaa/Salt	3,6 g
Tuotteen suolapitoisuus on laskettu tuotteessa esiintyvän natriumin määrästä / Produktens salthalt är beräknad från mängden natrium som finns i produkten. Laktosia/Laktos < 0,01 g / 100 g	

Valmistaja / Tillverkare:

Jalostaja, Pansiontie 45, 20210 Turku/Åbo, Finland
Kuluttajapalvelu/Konsumentenservice:
puh./tfn 010 320 7878, arkisin/vardagar klo/kl. 10–13
kuluttajapalvelu@jalostaja.fi • www.jalostaja.fi



65622

JALOSTAJA



ITALIAN PATA *italiensk gryta*



tarjoiluohdotus

JALOSTAJA

ITALIAN PATA *italiensk gryta*

Maistuva kotiruoka voi syntyä myös hetkessä ja helposti! Herkullisen maun ja korkean laadun takaa kotimainen Jalostaja.

Smaklig husmanskost kan också vara snabb och enkel att tillreda! Den goda smaken och höga kvaliteten garanteras av inhemska Jalostaja.

Valmistusohje:

Ruskista 400 g jauhelihaa padassa. Lisää 5-6 dl vettä ja pussin sisältö ja sekoita. Anna kiehua hiljalleen n. 9 min silloin tällöin sekoittaen. Anna pataruuan vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Tillagning:

Bryn 400 g malet kött i en gryta. Tillsätt 5-6 dl vatten och päsens innehåll och rör om. Låt koka sakta ca 9 min och rör om då och då. Låt grytatten stå en stund före serveringen.

Pasta-kasvis-mausteseos

Ainesosat: Pasta (64 %, durumvehnä jauho, vehnäkuuti, vesi), mausteet (tomaatti, paprika, oregano, basilika, valkosipuli, sipuli), muunneltu maissitärkkelys, rasvajuuho (palmu RSPO SG), sokeri, porkkana, suola, hiivavuute, herne, aromit ja uutteen (mustapippuri, tomaatti, paprika), rypsiöljy. Ohjeen mukaan valmistetun padan suolapitoisuus on n. 0,7 %. Tuote saattaa sisältää jäänteitä maidosta ja sinapista. LAKTOOSITON.

Pasta-grönsaks-kryddmix

Ingrediensier: Pasta (64 %, durumvetemjöl, vetefiber, vatten), kryddor (tomat, paprika, oregano, basilika, vitlök, lök), modifierad majsstärkelse, fettpulver (palm RSPO SG), socker, morot, salt, jästextrakt, ärt, aromer och extrakt (svartpeppar, tomat, paprika), rypsolja. Salthalten i produkten tillagad enligt receptet är ca 0,7 %. Produkten kan innehålla spår av mjölk och senap. LAKTOSFRI.

Säilytys: Kuivassa paikassa, huoneenlämmössä.

Förvaring: Torr, i rumstemperatur.

LISÄÄ VAIN JAUHELIHA TAI KASVISVAIHTOEHTO!

Tillsätt malet kött eller ett
vegetariskt alternativ

2-4 ANNOSTA PORTIONER 165 g

9 min
LAKTOOSITON
laktosfri