

Pekoni- tai sienipasta

1 pss	Jalostajan nakkimestarin pata-aineksia
280g	pekonia tai herkkusieniä
1 rlk	öljyä
1	sipuli hienonnettuna
1	valkosipulinkynsi hienonnettuna
1	kananmuna
65 g	parmesanjuustoa
5 dl	vettä
2 dl	kuohukermaa

Mittaa 5 dl vettä kattilaan ja lisää pata-ainespussin sisältö veden kiehuessa. Anna seoksen kiehua hiljalleen n. 9 min silloin tällöin sekoittaen. Paista suikaloitu pekoni ja sipulit pannulla. Valuta osa pekonin rasvasta pois ja lisää seos kattilaan pastan kypsyttyä. Sekoita kermaan kananmuna ja parmesanjuusto sekä lisää kattilaan. Anna hautua n. 5 min välillä sekoittaen. Koristele pasta persiljalla ja parmesanjuustolla.

Voit korvata pekonin herkkusienillä.

Parasta ennen / Bäst före:

Ravintosisältö/Näringsvärde	100 g
Energiaa/Energi	1540 kJ / 360 kcal
Rasvaa/Fett,	6,5 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja/	
varav mättade fettsyror	2,7 g
Hiihihydraattia/Kolhydrat	64 g
josta sokereita/ varav sockerarter	8,5 g
Ravintokuitua/Kostfiber	4,2 g
Proteiinia/Protein	11 g
Suolaa/Salt	2,8 g
Tuotteen suolapitoisuus on laskettu	
tuotteessa esiintyvän natriumin määräst /	
Produktens salthalt är beräknad från	
mängden natrium som finns i produkten.	
Laktoosia/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



65623

JALOSTAJA



NAKKIMESTARIN PATA

knackkorvmästarens gryta



tarjoiluohdotus

LISÄÄ VAIN NAKKEJA TAI KASVISVAIHTOEHTO!

Tillsätt knackkorv eller ett
vegetariskt alternativ

2-4 ANNOSTA
PORTIONER 165 g

9 min

LAKTOOSITON
laktosfri

JALOSTAJA

NAKKIMESTARIN PATA

knackkorvmästarens 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 inhemsk Jalostaja.

Valmistusohje:

Mittaa 5-6 dl vettä kattilaan ja kiehauta. Sekoita pussin sisältö kiehuvan veden joukkoon. Lisää 300 g valmiiksi pilkottuja nakkeja. Anna seoksen kiehua hiljalleen n. 9 min silloin tällöin sekoittaen. Anna padan vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Tillagning:

Tillsätt 5-6 dl vatten i en kastrull och koka upp. Blanda i påsens innehåll i det sjudande vattnet. Tillsätt 300 g skuren knackkorv. Låt koka sakta ca 9 min och rör om då och då. Låt grytan stå en stund före serveringen.

Pasta-kasvis-mausteseos

Ainesosat: Pasta (70 %, **vehnä**jauho, durumvehnä jauho, vesi), mausteet (tomaatti, paprika, **sinapinsiemen**, mustapippuri, sipuli, persilja), muunneltu maissitärkkelys, rasvajauhe (palmu RSPO SG), sokeri, hiivauute, aromit (savu, aromivahventeet (E621, E627, E631)), suola, rypsiöljy. Ohjeen mukaan valmistetun padan suolapitoisuus on n. 1,3 %. Tuote saattaa sisältää jäänteitä maidosta. LAKTOOSITON - VOIMAKASSUOLAINEN

Pasta-grönsaks-kryddmix

Ingredienser: Pasta (70 %, **vetem**jöl, durum**vetem**jöl, vatten), kryddor (tomat, paprika, **senapsfrö**, svartpeppar, lök, persilja), modifierad majstärkelse, fettpulver (palm RSPO SG), socker, jästextrakt, aromer (rök, smaksförstärkare (E621, E627, E631)), salt, rypsolja. Salthalten i produkten tillagad enligt receptet är ca 1,3 %. Produkten kan innehålla spår av mjölk. LAKTOSFRI - KRAFTIGT SALTAD

Säilytys: Kuivassa paikassa, huoneenlämmössä.

Förvaring: Torrt, i rumstemperatur.