

## Tulinen possu- tai härkäpapupata

|       |                                        |
|-------|----------------------------------------|
| 400 g | possunsuikaletta tai härkäpapurouhetta |
| 2 tl  | öljyä                                  |
| 1     | sipuli hienonnettuna                   |
| 1     | valkosipulinkynsi hienonnettuna        |
| 1 pss | Jalostajan Italian pata-aineksia       |
| 1 dl  | tomaattimurskaa                        |
| 2 rkl | tomaattipyyrettä                       |
| 5 dl  | vettä                                  |
| 120 g | smetanaa                               |
| ½     | punainen paprika                       |
| ½     | vihreä paprika                         |
| 3 kpl | laakerinlehteä                         |
| 3 tl  | savupaprikajauhetta                    |
| 1 tl  | suolaa                                 |
| ½ tl  | mustapippuria                          |

Ruskista possunsuikaleet ja sipulit padassa sekä mausta suolalla ja mustapippurilla (voit korvata possunsuikaleet härkäpapurouheella). Lisää tomaattipyyrettä ja jatka kypsennystä hetken ajan. Lisää pataan tomaattimurskaa ja vesi. Anna seoksen kiehahtaa ja lisää Italian pata-ainekset sekä laakerinlehdet ja savupaprikajauhe. Keitä hiljalleen noin 9 min, välillä sekoittaen. Lisää vielä pataan viipaloitua paprikat. Lopuksi pehmennä makua smetanalla. Koristele pata persiljalla.

Parasta ennen / Bäst före:

| Ravintosisältö/Näringsvärde                                  | 100 g              |
|--------------------------------------------------------------|--------------------|
| Energiaa/Energi                                              | 1390 kJ / 330 kcal |
| Rasvaa/Fett,                                                 | 2,1 g              |
| josta tyydyttyneitä rasvahappoja/<br>varav mättade fettsyror | 0,4 g              |
| Hiilihydraattia/Kolhydrat                                    | 61 g               |
| josta sokereita/ varav sockerarter                           | 13 g               |
| Ravintokuitua/Kostfiber                                      | 7,6 g              |
| Proteiinia/Protein                                           | 12 g               |
| Suolaa/Salt                                                  | 4,1 g              |

Tuotteen suolapitoisuus on laskettu tuotteessa esiintyvän natriumin määrästä / 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/var dagar klo/kl. 10–13  
kuluttajapalvelu@jalostaja.fi • www.jalostaja.fi



65625

# JALOSTAJA



## TULINEN ITALIAN PATA

*brännande italiensk gryta*



tarjoiluohdotus

## LISÄÄ VAIN JAUHELIHA TAI KASVISVAIHTOEHTO!

Tillsatt malet kött eller ett  
vegetariskt alternativ

2-4 ANNOSTA  
PORTIONER 165 g

9 min

LAKTOOSITON  
*laktosfri*

## JALOSTAJA

## TULINEN ITALIAN PATA

*brännande 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 pataruoan vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

### Tillagning:

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

Pasta-kasvis-mausteseos

**Ainesosat:** Pasta (64 %, **vehnä**jauho, **durumvehnä**jauho, vesi), mausteet (tomaatti, sipuli, paprika, chili, valkosipuli, mustapippuri, oregano, basilika), suola, herne, sokeri, rypsiöljy. Ohjeen mukaan valmistetun padan suolapitoisuus on n. 0,8 %. Tuote saattaa sisältää jäänteitä maidosta ja sinapista. LAKTOOSITON.

Pasta-grönsaks-kryddmix

**Ingredienser:** Pasta (64 %, **vetem**jöl, **durumvetem**jöl, vatten), kryddor (tomat, lök, paprika, chili, vitlök, svartpeppar, oregano, basilika), salt, ärt, socker, rypsolja. Salthalten i produkten tillagad enligt receptet är ca 0,8 %. Produkten kan innehålla spår av mjölk och senap. LAKTOSFRI.

**Säilytys:** Kuivassa paikassa, huoneenlämmössä.

**Förvaring:** Torr, i rumstemperatur.