

## RESEPTI – KASVISPULLAVUOKA

(viidelle)

### AINEKSET:

2 dl kaurahiutaleita

1 dl korppujauhoja

½ dl kauraleseitä

½ dl voimakaurajauhetta tai vehnä jauhoja

2 dl vettä

3 dl kasvissosetta (esim. porkkana palsternakka tai parsakaali tai yhdistelmä)

1 sipuli

öljyä

1 kananmuna

½ tl suolaa

¼ tl mustapippuria

1 tlk Pirkka Parhaat mascarponepastakastiketta

1 tlk yrttitomaattimurskaa tai valkosipulitomaattimurskaa

1 rs kirsikkatomaatteja

1 ps juustoraastetta

(tuoretta basilikaa koristeeksi)

400 g spagettia

### VALMISTUS:

1. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää joukkoon vesi sekä kasvissose. Anna turvota noin 15 minuuttia.
2. Viljatuotteiden turvotessa kuori ja hienonna sipuli. Kuullota sipulit rasvassa pannulla.
3. Lisää vilja-kasvisseokseen sipulit, kananmuna ja mausteet. Anna turvota vielä 10 minuuttia.
4. Sekoita pastakastike ja tomaattimurska ja levitä seos laakean uunivuoan pohjalle.
5. Pyöritä kasvisseoksesta pyöryköitä. Aseta pyörykät ja kirsikkatomaatit kastikkeen pinnalle. Levitä juustoraaste päälle.
6. Paista 225- asteisen uunin keskitasolla 25-30 minuuttia. Ripottele pinnalle basilikaa
7. Keitä spagetti pakkauksen ohjeen mukaa suolalla maustetussa vedessä ja tarjoa kasvispullavuoan kanssa.

