

Liha-makaronipata Juvetsi

Γιουβέτσι

1 kg	Lampaan tai naudan lapaa tai paistia
½ dl	Oliivi/rypsiöljyseosta
1 iso	Sipuli
1 tölkki	Tomaattimurskaa
1	Valkosipulin kynsi
ripaus	Kanelia
	Suolaa
	Mustapippuria
4 dl	Jyvämäkaronia
vajaa 1 l	Kuumaa lihalientä
2½ dl	Juustoraastetta



Paloittele liha n. 3 cm kuutioiksi.

Laita öljy reilun kokoiseen uunivuokaan ja voitele myös reunat. Lisää lihapalat.

Paista n. 200 °C parikymmentä minuuttia.

Silppua sipuli ja valkosipuli. Laita ne tomaattimurskan ja mausteitten kanssa vuokaan. Lisää myös 1 dl kuumaa vettä joukkoon.

Laske lämpötila 180 °C:een ja paista tunnin verran lisää.

Valele lihapaloja usein liemellä. Jos liemi haihtuu liiaksi lisää hiukan vettä.

Kun liha on lähes kypsää sekoita joukkoon kiehuva lihaliemi sekä makaronit.

Kypsennä vielä puoli tuntia. Sekoita kerran kypsymisen loppuvaiheessa.

Korota uunin lämpö 250 °C ja laita uunivastukset päälle.

Tarkista maku. Mikäli juvetsi vaikuttaa kuivalta lisää hiukan kiehuvaa vettä joukkoon.

Tässä vaiheessa voit jakaa ruuan myös uuninkestäviin pienempiin annosvuokiin.

Ripottele päälle juustoraaste ja paista vielä niin että pinta saa hiukan väriä.

* * * *

Kanajuvetsia saat kun käytät lihana paloiteltua tai suikaloitua broileria.

Kypsennysajat ovat tällöin lyhyemmät. Ensimmäinen kypsennys n. 15 min. 200 °C, toinen kypsennys 180 °C n. puoli tuntia.

Lihaliemen ja jyvämäkaronien lisäämisen jälkeen on kypsennettävä puoli tuntia, niin että myös makaronit kypsyvät.