

Hyvällä ruoalla parempi arki ikäihmiselle



Ruokareseptikirja

Atria[®]
PERHETILOILTA VUODESTA 1903

Haluamme tukea ikäihmisten parempaa arkea nostamalla esille sesonkeihin, juhlapyhiin ja muihin elämänkaaren tärkeisiin tapahtumiin liittyviä muistoja.

Siksi matkaamme nyt yhdessä makumuistojen äärelle!

Maku on nimittäin myös ikäihmisille se ykkösjuttu – maistuva ruoka ja viihtyisä ruokailuhetki ovat hyvinvoinnin perusta.

Ne luovat arjen keskelle arvokkaita elämyksiä.

Atria[®]
PERHETILOILTA VUODESTA 1903

Reseptit:

LAUANTAI ILLAN TANSSIT

Palvirouhesämpylät & piparjuurituorejuustoa	6
Hedelmäinen kanapiirakka	7
Mini hod dog.....	7
Pizza vuolu porsaan savupaistista.....	7
Savupossu-tuorejuustolla täytetty croissant	8
Appelsiiniriisi.....	8

HEIKKI JA KAIJA

Heikin ja Kaijan Lihakeitto.....	14
Kaijan ohrapuuro ja marjasoppa.....	14
Karjalan maistipaisti.....	15
Maksakastike	15
Jauhelihapihvit ja sienikastike	16
Juuresperunasose	16

JUHANNUKSEN GRILLIPARTY

Kanan reisipala ja hunajamelonisalaatti	10
Grillattua Naudan niskaa ja vihanneksia	11
Ylikypsää kassleria ja grillijuureksia.....	11
Rukiinen Artesaani-porilainen.....	12
Grillimakkaraa ja erilaisia salaatteja.....	12

KALEVI KEIHÄSEN KANARIAN MATKA

Porsaan sisäfileetä ryytisinappikastikkeessa	18
Wieninleike lohkoperunoilla.....	18
Burgundinpata.....	19
Nikkarinvuoka.....	19

Maku ja ravitsemuksellinen laatu ratkaisevat

Ruokailun onnistumiseen vaikuttavat erilaiset sairaudet, nälän tunteen heikkeneminen sekä suun kunto. Siksi pienilläkin ruokahalua tai ravitsemusta kohottavilla asioilla on iso merkitys.

Ikääntyneille maistuvat perinteiset ruoat, kuten lihakastikkeet, padat ja keitot. Tuttuja ja selkeitä makuja tarjoamalla ruoka tulee myös helpommin syödyksi. Ruoan sopivan pehmeä suutuntuma tekee ruokailusta päivän kohokohdan.

Myös välipalat ovat tärkeitä energian ja proteiinin saannin turvaamiseksi. Tutun

leipä ja leikkele -välipalan tai puuroaterian täydennykseksi saat helposti vaihtelua kun teet kypsistä Atria Vuoluista maistuvia piirakoita ja paistoksia. Kypsät ja valmiit tuotteet helpottavat työkuormaa ruoan määrästä, laadusta tai hyvästä mausta tinkimättä!

Olemme koonneet muutamia esimerkkejä teemoista, joihin monella ruokailijalla on varmasti omakohtaisia muistoja vuosien varrelta. Näistä teemoista voitte rakentaa ruokailuhetkiä, jotka herättävät mukavia ruokamuistoja ja joissa kuullaan monta hauskaa tarinaa!

Lauantai-illan tanssit



Ennen lähtöä otettiin pikku huikopalaa jotta jaksettiin foksit ja jenkat. Saattoipa mukanaakin olla jotain pientä purtavaa. Viimeistään kotiin tultaessa katettiin yöpala hänelle ja itselle tai muille kylään tulleille entuudestaan tutuille sekä uusille ystäville.

Palvirouhesämpylät & piparjuurituorejuustoa

n. 25 kpl

50 g hiiva
5 dl vesi
2 tl suola
1/2 dl rypsiöljy
14 dl sämpyläjauho
400 g Atria Palvirouhe 2,5 kg (8311)
300 g juustoraaste
2 rkl persilja, hienonnettu
0,5 dl maito
100 g piparjuurituorejuusto
lehtipersiljaa ja pekonimurua koristeluun

Liuta hiiva kädenlämpöiseen veteen ja lisää suola. Lisää puolet jauhoista, sekoita hyvin, lisää öljy ja loput jauhot ja alusta taikinaa kunnes se irtoaa kulhon laidoista. Kohota taikinaa peitettynä lämpimässä 30 minuuttia.

Sekoita taikinan joukkoon palvirouhetta, juustoraastetta (100 g) ja persiljaa. Vaivaa taikina tasaiseksi ja leivo sämpylöiksi. Ripottele päälle emmentalraastetta. Anna kohota noin 40 minuuttia huoneenlämmössä.

Lämmitä maito ja siirappi mikrossa, kunnes siirappi liukenee maitoon. Voitele sämpylät maito-siirappiseoksella ja paista 170 asteisessa uunissa noin 18 minuuttia, kunnes taikinassa on kaunis väri ja se on kypsää. Pirskottele uuniin hieman vettä, jotta saat tuotteesta mehevemmän ja pinnasta rapean.

Laita piparjuurituorejuusto pursotinpussiin ja koristele jäähtyneet sämpylät pursottamalla tuorejuustoa niiden päälle.

Viimeistele vielä tuoreella lehtipersiljalla ja rapealla pekonimurulla.

Hedelmäinen kanapiirakka

1/1 GN-vuoka

0,720 kg	taikinalevy, ruis-peruna
0,200 kg	sipuli, kuutio, pakaste
0,500 kg	Atria Vuolu Kanafilee 1,4 kg (1822)
0,200 kg	persikkasäilyke, kuutio
0,200 kg	ananas pala, omassa liemessä
0,600 l	kerma, ruoka 15% laktoositon
0,500 kg	kananmuna
0,100 kg	juusto, sinihomemuru (rasvaa 30 %)
0,300 kg	juusto, raaste (rasvaa 30 %)
0,006 kg	suola
0,002 kg	pippuri, musta, rouhittu

Sulata taikinalevyt. Esipaista 1/1-65 GN-vuoassa yhdistelmäunissa kiertoilmassa 180 asteessa noin 10 minuuttia. Kuullota sipulikuutioita öljyssä. Laita piirakkapohjalle sipulikuutiot, vuolu kanat ja valutetut persikkakuutiot sekä ananas palat. Sekoita muut aineet kulhossa ja kaada piirakan päälle. Paista yhdistelmäunissa kuivapaistolla 180 asteessa noin 20 minuuttia.

Mini hot dog

1 annos

Atria Pikkunakki 3 kg/15 g (7552)	Sibylla Paahdettu Sipuli 500 g (9972)
Sibylla Mini Hotdog-sämpylä pakaste 168 x 27 g (9953)	sinappi ketsuppi

Pizza vuolu porsaan savupaistista

1 kpl (1/1 65 GN-vuoka)

2 kpl	Vaasan 1/2 GN –pizzapohjapizzakastike
0,250 kg	Atria Vuolu Porsaan Savupaistista n. 1,4 kg (8175)
0,220 kg	mozzarellajuustoraaste mango, säilyke punainen paprika oregano

Laita jäiset pizzapohjat 1/1 GN-vuokaan. Suikaloi mango sekä paprika. Levitä pizzapohjan päälle pizzakastike ja mozzarellajuustoraaste. Lisää juustoraasteen päälle vuolu porsaan savupaisti sekä mango- ja paprikasuikaleet. Paista yhdistelmäunin kiertoilmatoiminnolla 190 asteessa 5-10 minuuttia.

Savupossu-tuorejuustolla täytetty croissant

4 annosta

0,230 kg	Atria Perhetilan Suomalainen Murea Savukinkku viipale n. 1,6 kg / n. 10 g (8463)
0,010 kg	Dijon-sinappi
0,100 kg	valutettu suolakurkkuviipale
0,150 kg	maustamaton tuorejuusto
0,050 kg	majoneesi
0,002 kg	suola
0,001 kg	mustapippurirouhe
4 kpl	croissant 55 g
4 kpl	lollo rosso salaattinlehti
0,060 kg	Atria Vuolu Porsaan Savupaistista n. 1,4 kg (8175)
0,120 kg	tomaattiviipale
0,050 kg	aurajuustomuru

Laita yleiskoneen kutterikulhoon savukinkkuviipaleet, sinappi ja maustekurkkuviipaleet. Hienonna tasaiseksi. Sekoita massa tuorejuuston ja majoneesin joukkoon tasaiseksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita massa pursotinpussiin. Paista croissantit ohjeen mukaan ja jäähdytä. Leikkaa croissant pituussuuntaan halki ja täytä salaattilla, savupossutuorejuustolla, savupaistilla ja tomaatilla. Viimeistele lopuksi aurajuustomurulla.

Appelsiiniriisi

19 annosta,
annoskoko 0,140 kg, saanto 2,703 kg

1,200 kg	Atria Riisipuuro laktoositon 3 kg (6892)
0,200 kg	rahka
0,100 kg	appelsiinimehutiiviste
0,015 kg	raastettu appelsiininkuori
0,200 kg	sokeri
0,025 kg	vaniljasokeri
0,001 kg	kardemumma, jauhettu
0,500 kg	appelsiini
0,600 kg	vispikerma

Sekoita hyvin riisipuuro, rahka, appelsiinimehutiiviste, raastettu appelsiininkuori, sokeri, vaniljasokeri ja kardemumma. Kuori ja kuutioi appelsiinit. Vatkaa kerma. Sekoita riisipuuron joukkoon varovasti appelsiinikuutiot ja vatkattu kerma.

Juhannuksen grilliparty



Iso, pitkä pöytä notkuu grilliherkuista. Ilmassa savua ja makuhermoja kutkuttavia ruuan tuoksuja. Äänimaisemana nauru ja puheen sorina, lasien ja ruokailuvälineiden kilinä. On keskikesä, yötön yö.

Kanan reisipala ja hunajamelonisalaatti

12 annosta

1,500 kg	Atria Perhetilan Kanan Reisipala Miedosti Suolattu n. 3 kg / n. 120 g (1490)
0,500 kg	hunajameloni, kuutio
1 kpl	pieni punasipuli, hienonnettu
1 kpl	(mieto) chili, hienonnettu
1 rkl	minttu, hienonnettuna
2 tl	oliiviöljy
0,5 tl	suola
0,25 tl	mustapippuri, myllystä
1 tl	valkoviinietikka

BBQ-glaseerauskastike:

150 g	BBQ-kastike
150 g	chilitahna (ei makeaa)
75 g	inkivääritahna
3 kpl	timjaminoksa
75 g	muscovadosokeri

Karamellisoidut sipulit:

6 kpl	iso sipuli, suikaloituna (tai 4 pientä)
6 rkl	sokeri
6 rkl	voi
1,5 tl	suola
0,75 tl	mustapippuri

Aloita valmistamalla hunajamelonisalaatti. Sekoita keskenään kaikki salaatin ainekset ja anna salaatin maustua jääkaapissa vähintään puoli tuntia. Tee seuraavaksi BBQ-glaseerauskastike. Laita kaikki kastikkeen ainekset kattilaan ja kiehauta.

Valmista sitten karamellisoidut sipulit. Laita sipulit kylmään pannuun tai kattilaan. Aloita paistaminen keskilämmöllä. Paista kunnes sipulit alkavat hikoilla, sekoita välillä. Lisää sokeri. Nosta lämpötilaa hieman ja paista kunnes sipulit saavat väriä, lisää voi. Paista kunnes sipulit ovat kokonaan kullanruskeita. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.

Kuivaa resipalojen pinta ja sivele lihat öljyllä. Mausta suolalla ja grillaa tai paista kypsiksi. Sivele pintaan glaseerauskastiketta. Tarjoile hunajamelonisalaatin ja karamellisoitujen sipuleiden kanssa

Grillattua Naudan niskaa ja vihanneksia

10 annosta

1,500 kg	Atria Ylikypsä Naudan Niska n. 2 kg (6689)
0,500 kg	kesäkurpitsa
0,600 kg	punainen paparika
0,600 kg	fenkoli
0,100 kg	oliiviöljy
2 kpl	valkosipulinkynsi
0,5 kpl	chilipalko
	suola

Pese ja leikkaa kesäkurpitsat noin 1 cm paksuiksi vinoviipaleiksi. Leikkaa paprikat halki ja poista siemenkodat. Leikkaa pituussuuntaan kolmioiksi. Leikkaa fenkolit lohkoiksi. Kuumenna grilli ja paahda kasviksiin grilliraidat. Hienonna chili, aja valkosipulit, öljy ja chili sauvasekoittimella tasaiseksi. Siivilöi. Levitä kasvikset GN 1/1-uunipellille ja pensselöi mausteöljyllä. Ripottele suolaa päälle. Kypsennä kasviksia yhdistelmäuunin yhdistelmätoiminnolla 160°C 10 minuuttia. Jäähdytä. Uudelleen kuumenna tarpeen mukaan yhdistelmäuunin kiertoilmatoiminnolla 180°C noin 5 minuuttia.

Ylikypsää kassleria ja grillijuureksia

10 annosta

1,500 kg	Atria Ylikypsä Viljaporsaan Kassler n. 2 kg (6785)
0,500 kg	lanttu
0,500 kg	bataatti
0,500 kg	punajuuri
2 kpl	punasipuli
2	sitruunan mehu
0,050 kg	voi
	suola

Paloittele Viljaporsaan kasslerit halutun paksuisiksi viipaleiksi. Grillaa pihvit nopeasti. Pilko juurekset ja mausta sitruunan mehulla ja suolalla. Kaada juurekset pannulle tai grillilevylle ja paista voim kanssa niin, että pinnat saavat hiukan väriä. Nosta lihat lopuksi juuresten päälle.

Rukiinen Artesaani-porilainen

4 annosta

- 4 kpl Atria Artesaani Makkarapihvi 1,5 kg/75 g (8108)
- 8 kpl puolikas pyöreä ruisleipä
- 4 kpl juustoviipale
- 4 kpl salaatinlehti
- 1 kpl pihvitomaatti
- 1 kpl punasipuli

Kastike:

- 1 dl kermaviili
- 1/2 dl sinappi-kurkkusalaatti

Grillaa grillissä tai paista pannulla Artesaani grillipihvit 2 minuuttia puoleltaan. Lämmitä leivät grillissä tai pannulla. Viipaloi tomaatti ja sipuli.

Sekoita kermaviili ja sinappikurkkusalaatti kastikkeeksi ja kokoa porilaiset.

Grillimakkaraa ja erilaisia salaatteja

10 annosta

- 1,500 kg Atria Hiillos Grillimakkaraa n. 6 kg (7478)

Sieni-munasalaatti:

- 0,400 kg Atria Sienisalaatti 3 kg (6380)
- 0,100 kg kypsä kanamunaruuhe
- 0,050 kg persilja
- 0,010 kg sinappi

Hienonna persilja. Sekoita kaikki ainekset ja tarjoile kylmänä.

Hedelmäinen grillisalaatti:

- 0,500 kg Atria Grillisalaatti Hedelmä 3 kg (6379)

Tarjota sellaisenaan grillimakkarana lisäkkeenä.

Vesimelonisalaatti:

- 0,400 kg jääsalaatti
- 0,100 kg vesimelonikuutio

Yhdistä salaattiainekset ja tarjoa grillimakkarana lisäkkeenä.

Heikki ja Kaija



Mitä silloin oli pöydässä, silloin kun teeveestä tuli Heikki ja Kaija suorana lähetyksenä? Ei mitään nykyajan kotkotuksia, vaan vanhanaikaisen suoraa, rehellistä ja yksinkertaista ruokaa!

Heikin ja Kaijan Lihakeitto

**Annoskoko 310 g, 100 annosta,
saanto 32,670 kg**

6,000 kg	Atria Naudan 0 Kuutio 2 kg (16 x 16mm) (6624)
13,000 l	vesi
0,010 kg	pippuri, mauste kokonainen
0,005 kg	laakerinlehti
0,169 kg	liemijauhe, liha, vähäsuolainen
7,500 kg	peruna, kuutio, raaka
5,000 kg	keittojuures, pakaste
0,015 kg	suola
0,015 kg	persilja

Laita pataan vesi, lihaliemijauhe, maustepippuri ja laakerinlehti. Kuumenna. Lisää perunat ja kypsennä, kunnes perunat ovat melkein kypsiä. Lisää juurekset sekä lihakuutiot. Jatka keittämistä, kunnes perunat ovat kypsiä. Tarkista maku ja koristele hienonnetulla persiljalla ennen tarjoilua.

Kaijan ohrapuuro ja marjasoppa

**Annoskoko 150 g, 100 annosta,
saanto 15,000 kg**

15,000 kg	maito, laktoositon
1,600 kg	ohrasuurimoita
0,050 kg	suola
0,500 kg	perunajauho
1,000 l	vesi
7,000 l	vesi
2,000 l	mustaherukkamehu
0,750 kg	sokeri
5,000 kg	pakastemarja (suomalainen)
1,000 kg	Atria Gotler Kinkkumakkara n. 1,6 kg/n. 11 g

Laita suurimot ja vesi pataan ja liota suurimoita yön yli. Kaada vesi pois ja lisää maito. Keitä hiljalleen välillä sekoittaen, kunnes suurimot ovat kypsiä. Tarjoa mehukeiton, ruisleivän sekä gotlerin kera.

Marjasoppa:

Valmista saoste. Laita pataan vesi, mehu ja sokeri ja kuumenna +60 asteeseen. Lisää saoste ohuena nauhana samalla sekoittaen. Anna pulpahtaa. Lisää marjat ja sekoita varovasti. Tarjoa ohrapuuron kanssa.

Karjalan maistipaisti

**Annoskoko 150 g, 30 annosta,
saanto 5,000 kg**

2,500 kg	Atria Sika-nauta Karjalanpaisti 4 kg (3294)
0,500 kg	tuoppiuute
1,500 kg	lihaliemi
0,500 kg	sipulisuikale
0,010 kg	laakerinlehti
0,010 kg	kokonainen pippuri
	suola
	riipaus kuminaa

Laita kaikki ainekset 1/1 65 GN-vuokaan. Kypsennä yhdistelmäuunin yhdistelmätoiminnolla 150 astetta noin 2 tuntia.

Maksakastike

**Annoskoko 150, 100 annosta,
saanto 16,000 kg**

0,500 kg	voi
0,550 kg	sipulikuutio, pakaste
0,500 kg	vehnä jauho
7,400 kg	vesi
0,050 kg	suola
0,030 kg	liemijauhe, liha
1,600 kg	pokkanasuikale, pakaste
7,400 kg	Atria Kypsä Naudan Maksakuutio 2kg (6729)

Sulata voi padassa, lisää sipuli ja freesaa hetki. Lisää jauhot ja anna ruskistua kauniin ruskeaksi. Lisää vesi ja sekoita tasaiseksi. Mausta ja anna kiehua kypsäksi. Lisää porkkanat ja maksa. Anna kiehua hetki. Tarkista maku. Tarjoa keitettyjen perunoiden ja puolukkasurvoksen kanssa

Jauhelihapihvit ja sienikastike

**Annoskoko 180 g, 10 annosta,
saanto 1,800 kg**

1,300 kg	Atria Sydänmerkki Gluteeniton Jauhelihapihvi 2,5 kg/65 g (5784)
0,500 kg	Mestari Forsman Metsäsienikastike (5182)

Jauhelihapihvit:

Laita jauhelihapihvit 1/1 65 GN-vuokaan tai poista vuoasta kalvo ja nosta vuoka ritilän päälle. Kuumenna vuoassaan yhdistelmäuunin yhdistelmätoiminnolla 140 kosteus 40 %, sisälämpöön 75 astetta.

Metsäsienikastike:

Poista vuoasta kalvo. Kuumenna vuoassa 100 asteisessa uunissa n. 40 minuuttia.

Juuresperunasose

**Annoskoko 150 g, annosmäärä 35,
saanto 5,500 kg**

1,500 kg	Vegyu Säräjuuresaines Sous Vide 2,5 kg (5571) vesi
4,000 kg	Atria Perunasose laktoositon 4 kg (6876)

Kaada juurekset pakkauksestaan laakeaan kattilaan. Lisää vettä niin, että kasvikset juuri ja juuri peittyvät, kiehauta ja hauduta kannen alla kypsäksi. Kaada kasvien keitinliemestä noin puolet sivuun. Soseuta kasvikset ja loppu neste kutterissa tai tehosekoittimessa. Lisää tarvittaessa soseutuksen aikana keitinlientä kasvien joukkoon. Kuumenna perunasose pakkauksessaan yhdistelmäuunin yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa noin 30 minuuttia. Sekoita juuresose kuumennetun perunasoseen joukkoon. Tarjoa juuresperunasose jauhelihapihvien ja sienikastikkeen kanssa.

Kalevi Keihäsen Kanarian matka



Näköalat laajenivat vähitellen ja jokamieskin lennähti suihkuseurapiireihin Keihäsmatkoilla. Tuliaisina ja muistoina reissuilta tuli ruokia, joissa oli ihan uudenlaista, vähän kansainvälistä ja eksoottista otetta.

Porsaan sisäfileetä ryytisinappikastikkeessa

Annoskoko 350 g, annosmäärä 13, saanto 4,600 kg

2,000 kg	Atria Kypsä Viipaloitu Viljaporsaan Sisäfilee pakaste n. 4 kg / n. 2 kg (6710)		
0,060 kg	ryytisinappi	0,003 kg	mustapippurirouhe
0,500 kg	Atria Kermakastike 6 x 1 l (6505)	0,001 kg	timjami
		0,100 kg	sipuli
0,017 kg	suola	0,025 kg	rypsiöljy

Hienonna sipulit ja kuullota öljyssä. Lisää pataan ryytisinappi, kermakastike ja mausteet. Kiehauta. Laita sulaneet sisäfileeviipaleet GN 1/2 65-vuokaan ja kaada kastike päälle. Hauduta yhdistelmäunin yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa, kosteus 40 %, sisälämpöön +75 astetta.

Ryppyperunat:

2,000 kg	pesty peruna
1,500 kg	karkea merisuola

Laita perunat 1/1 65 GN-vuokaan. Kumoa päälle karkeaa merisuolaa niin että perunat ovat kokonaan suolan alla piilossa. Kypsennä yhdistelmäunin kiertoilmatoiminnolla noin 40 minuuttia, kunnes perunat tuntuvat kypsiltä. Anna jäähtyä hetki ja tarjoa porsaan sisäfileen kanssa.

Wieninleike lohkoperunoilla

Annoskoko 300 g, 10 annosta, saanto 3,000 kg

1,400 kg	Atria Kypsä Paneroitu Viljaporsaan Wieninleike Pakaste n. 5 kg / á 140 g (5756)		
0,250 kg	sitruuna	0,025 kg	kapris
0,050 kg	anjovis		

Ota leikkeet sulamaan kylmiöön vuorokausi ennen käyttöä. Asettele sulatetut leikkeet 1/1 65 mm GN-vuokaan limittäin. Kuumenna yhdistelmäunin kiertoilmatoiminnolla 180°C sisälämpöön 75°C, n. 12 minuuttia. Viipaloi sitruuna. Tarjoile Wieninleike sitruunan, kapristen ja anjovisten kera. Lisäkkeeksi paahdetut lohkoperunat ja vihersalaatti.

Paahdetut lohkoperunat

1,500 kg	peruna, lohko, kuorellinen, kypsä		
0,010 kg	suola	0,040 kg	voi
0,005 kg	paprikajauhe	0,030 l	öljy, rypsi
0,003 kg	mustapippurirouhe		

Sulata voi. Pyöräytä perunat voi-öljyssä ja sekoita mukaan mausteet. Levitä perunat voideltuun GN-vuokaan väljästi. Paahda kuumassa noin 200 asteessa niin, että perunat saa pintaansa kauniin värin. Ripottele päälle tuoreita yrttejä tai rucolaa. Tarjoa Wieninleikkeen kanssa.

Burgundinpata

**Annoskoko 150 g, 100 annosta,
saanto 15,000 kg**

0,500 kg	Atria Pekonikuutio pakaste 5 kg / 2,5 kg (7986)
0,450 kg	pyree, tomaatti
0,080 kg	liemijauhe, liha
6,000 l	vesi
1,000 kg	sipuli, pikku, pakaste
1,000 kg	herkkusieni, viipale
0,750 kg	jauho, vehnä
0,600 l	punaviini
0,035 kg	suola
0,001 kg	pippuri, cayenne
0,005 kg	pippuri, musta, rouhittu
0,030 kg	timjami kuivattu
6,000 kg	Atria Kypsä Naudan 0 kuutio (6624) kastikkeen ruskistaja

Kuumenna lihakuutiot pakkauksessaan yhdistelmäunin höyrytoiminnolla. Kuumenna pata. Lisää pataan tilkka öljyä ja pekonikuutiot. Ruskista hetki ja lisää herkkusieniviipaleet ja tomaattipyree freesaa hetki. Lisää nesteet. Lisää vehnäjauhosuuruste ja sipulit, kypsennä. Mausta kastike ja lisää lihakuutiot. Lisää tarvittaessa kastikkeen ruskistajaa. Tarkista maku. Tarjoa lisäkkeenä riisiä tai ohraa.

Nikkarinvuoka

**Annoskoko 300 g, 20 annosta,
saanto 6,000 kg**

2,500 kg	perunaviipale, kypsä
1,500 kg	Atria Makkaraviipale 3 kg (7283)
0,300 kg	sipulirengas
0,500 l	ruokakerma
0,270 kg	kananmuna
0,010 kg	paprikajauhe
0,010 kg	mustapippurirouhe
0,037 kg	suola
0,500 kg	tomaattimurska
0,500 kg	juustoraaste

Laita vuokaan kerroksittain/limittäin peruna, makkara ja sipuli. Sekoita keraan kananmunat, tomaattimurska ja mausteet ja kaada vuokaan viipaleiden päälle. Ripottele juustoraaste vuokaan päällimmäiseksi ja kypsennä uunissa 150 asteessa noin 45 minuuttia.



Atria[®]
PERHETILOILTA VUODESTA 1903