

Juustused haugipallid kergelt vürtsikas ahjutomatikastmes



Haugipallid

Haug	1 kg
Kartul	200 g
Sibul	100 g
Peekon	80 g
Juust	28 g
Rapsiõli praadimiseks	

Tee nõnda

1. Tee haugifileest hakkmass.
2. Puhasta toores kartul ja peenesta peene riiviga.
3. Sibul ja peekon prae läbi ja lase jahtuda.
4. Lisa massile kartul, sibul ja peekon. Sega läbi.
5. Viimasena lisa järk-järgult riivitud juust.
6. Vajadusel lisa 100 g puhast vett.
7. Sega ühtlaseks massiks ja vormi pallid.

Ahjutomatikaste (kergelt vürtsikas)

Küpsetatud (10 minutit)

ja põletatud tomat	1000 g
Rapsiõli	500g
Sool	25 g
Suhkur	10 g

Tšilli (maitse järgi)

Tee nõnda

1. Põleta tomatid, lase jahtuda.
2. Purusta tomatid blenderis, lisa sool ja suhkur.
3. Lisa õli niristades, et see jääks kreemjas.

Maitsesegu

Fenkol	200 g
Sibul	200 g
Küüslauk	50 g

Tee nõnda

1. Purusta maitsesegu koostisosad kutteris.
2. Prae haugipallid, lisa praadimise ajal maitsesegu.
3. Lisa ahjutomatikaste. Maitsesta soola ja pipraga. Küpseta, kuni pallid on valmis.
4. Serveeri haugipallid koos kastmega. Soovi korral võib serveerida koos grillitud *ciabatta*'ga.