



Punainen makkarakastike

Aineet: 1 lenkki
tilkka öljyä
1 sipuli
1-2 valkosipulin kynttä
2-3 tl paprikajauhetta
3 dl tomaattimehua tai
1 prk tomaattimurskaa
1 lihaliemikuutio
1 dl kevytranskankermaa tai
kermaa

Valmistus: Kuutioi lenkki ja hienonna sipuli. Kuumenna öljy ja ruskista makkaroit ja sipulia hetki, lisää murskattu valkosipuli, paprikajauhe, kääntele hetki. Lisää tomaattimehu tai -murska ja sekoita liemikuutio joukkoon. Anna kiehua 5 minuuttia, lisää kerma ja kuumenna. Tarjoa keittoperunoiden tai perunasoseen ja salaatin kanssa.

www.superkokki.com