



## Broileri-makaronipata

Aineet: 1 rkl margariinia  
1/2 tl currya  
1 palsternakka  
2 sipulia  
1 paprika  
5 dl kanaliestä  
1,5 dl makaronia  
2 omenaa  
4 dl kypsää broileria  
suolaa, paprikajauhetta  
persiljaa

Valmistus: Kuutioi palsternakka, paprika ja omenat. Hienonna sipulit. Sulata kattilassa rasva ja lisää curry. Lisää palsternakkakuutiot, sipulit ja paprika. Kuumenna seosta 5 minuuttia. Lisää kanaliemi, makaronit ja omenakuutiot. Anna kiehua noin 10 minuuttia. Lisää joukkoon kypsät broilerinpalat. Kuumenna. Tarkista maku ja mausta ruoka mieleiseksi. Lisää pinnalle persiljasilppua.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)