



Makkaravartaat

Aineet: 12 kpl prinssimakkaraa tai pikkunakkeja
12 kpl kirsikkatomaattia tai 3 tavallista tomaattia
1 purjo
200 g jauhelihaa
2 rkl tomaattipyreetä
2 valkosipulinkynttä
suolaa
mustapippuria
Kastike:
1 rkl voita
2 rkl vehnä jauhoja
3 dl lihalientä
1 dl tomaattimehua
4 rkl tomaattipyreetä
1 valkosipulinkynsi
1 maustemitallinen chilijauhetta
1 maustemitallinen mustapippuria
2 rkl öljyä

Valmistus: Sytytä grilli tai pane uuni kuumenemaan 250 asteeseen. Sekoita jauhelihaan suola, pippuri ja tomaattipyree. Purista joukkoon valkosipulinkynnet. Sekoita hyvin. Muotoile jauhelihasta 12 lihapullaa. Pese purjo ja leikkaa se suupaloiksi. Pujottele makkarat, lihapullat, tomaatit ja purjopalat neljään vartaaseen. Valmista kastike: Sulata voi lisää jauhot joukkoon. Lisää lihaliemi vähitellen joukkoon koko ajan sekoittaen. Lisää tomaattimehu, pyree, chili ja pippuri sekä suola, jos se on tarpeen. Puserra joukkoon valkosipuli ja anna kastikkeen kiehua hiljalleen 10 minuuttia. Voitele makkaravartaat öljyllä ja pane ne uunin yläosaan rutilälle uunipellin päälle. Tarjoa raikkaan salaatin kera.