



Makkaravuoka tomaattipedillä

Aineet: 8 makkaraa
5 isoa tomaattia
Täyte:
4 dl juustoraastetta
2 rkl vaaleaa sinappia
pala purjoa
1 pieni sipuli

Valmistus: Pane uuni kuumentamaan 200-250 asteeseen. Kuori sipuli ja hakkaa hienoksi. Leikkaa purjo hyvin ohuiksi renkaiksi. Sekoita täytteen aineet keskenään. Leikkaa tomaatit ohuiksi viipaleiksi ja peitä niillä uunivuolan pohja. Tee makkaroihin pituussuunnassa syvä viilto melkein päästä päähän ja täytä makkarat juustoseoksella. Aseta makkarat vuokaan tomaattiviipaleiden päälle. Kypsennä uunin keskiosassa puolisen tuntia. Tarjoa perunamuusin kanssa.

www.superkokki.com