



Katkarapukasari

Aineet: katkarapuja parisataa grammaa
kaksi keskikokoista sipulia
tölkki tomaattimurskaa
valkosipuli
mustapippuria
öljyä
mausteita
keitä liha- tai juuresliemessä riisiä 1,5 dl syöjää kohden.

Valmistus: Ruskista silputtu sipuli ja 5-10 valkosipulin kynttä öljyssä.

Sipulin ruskistuttua lisää pannulle tomaatti, mustapippuri (niin että tomaatti täplittyy silminnähtävästi) ja valitsemasi mausteet. Puolen tunnin haudutuksen jälkeen (niin että sipuli ja tomaatti hajoavat) lisää sulatetut katkaravut, lämmitä vielä pari minuuttia ja upealta tuoksuva katkarapukasari on valmista riisin kera nautittavaksi. Herkkusuut voivat hauduttaa kermassa.

www.superkokki.com