



Makkara-papupata

Aineet: 500 g erilaisia makkaroita,
esim. lenkkiä, Kabanossia,
Bratwurstia ja
Matadoria
100 g Amerikan pekonia
2 prk papuja tomaattikastikkeessa
2 rkl tomaattipyreetä
iso sipuli
1/2 tl timjamia
1 tl rosmariinia
3 valkosipulinkynttä
(suolaa)
3 dl vettä
1 lihaliemikuutio

Valmistus: Pane uuni kuumenemaan 200 asteeseen. Ruskista kevyesti pekoni ja silputtu sipuli ja kaada seos pataan. Lisää vesi ja liemi-kuutio, anna kiehahtaa. Pane pataan pavut, mausteet, valkosipulimurska ja pyree. Anna hautua kannen alla uunissa puoli tuntia. Lisää lopuksi makkarat isohkoina paloina (kannattaa ruskistaa ensin bratwurstit) ja hauduta vielä noin 15 min.

Muheva pata maistuu riisin ja vaalean leivän kera.