



Uunimakkaravuoka

Aineet: 400 g grillimakkaraa
2 rkl sinappia
2 pientä tomaattia
50 g emmentalia
1 ps perunasoseaineksia
5 dl maitoa
2 rkl voita tai margariinia
1/2 tl suolaa
1 kananmuna

Valmistus: Kuori makkarat ja tee niihin syviä poikkiviiltoja, mutta älä paloittele. Laita viiltoihin sinappia veitsenkärjellä. Viipaloi juusto ja tomaatti. Työnnä viiltoihin pala juustoa ja viipale tomaattia. Kuumenna maito ja voi kiehuvaaksi ja sekoita perunasoseainekset maitoon. Kuumenna seos uudelleen kiehuvaaksi ja vatkaa sose tasaiseksi. Mausta suolalla. Vatkaa seokseen kananmuna ja kaada seos voideltuun matalareunaiseen uunivuokaan. Nosta makkarat vuokaan soseen päälle. Paista vuokaa uunin alatasolla, kunnes makkarat kuumenevat ja soseen pinta saa kauniin värin eli noin 20-25 minuuttia. Jos sose on kylmää, paistoaika on pidempi. Tarjoa uunimakkaran kanssa porkkanaraastetta.

www.superkokki.com