



Makkara-kasvismunakas

Aineet: 3 kananmunaa
3 rkl vettä tai maitoa
ripaus valkopippuria ja yrttisuolaa
2 nakkia
1 / 2 pss herne-maissi-paprika-pakastetta
tilkka öljyä
pinnalle hienonnettua tilliä ja raejuustoa

Valmistus: Sekoita munat, neste ja mausteet kevyesti vatkatun. Leikkaa nakit kiekkoiksi. Ruskista nakit. Kaada munakasseos nakkien joukkoon. Siirtele munakasmassaa reunoilta keskelle puuhaarukalla. Kun munakas on lähes hyytynyt, lisää pakastekasvikset ja laita kansi pannun päälle. Kannen alla munakkaasta tulee kuohkea. Koristele hienonnetulla tillillä ja raejuustolla.

www.superkokki.com