



Lasten suosikkipata

- Aineet:** n.5dl kasvislientä
2 dl makaronia
2 pss keittojuureksia
1 paprika
12-14 nakkia
muutama viherpippuri
1tl timjamia
Pinnalle: hienonnettua persiljaa ja ruohosipulia
Lisäkkeeksi: ketsuppia ja hapankorppuja
- Valmistus:** Kuumenna kasvisliemi kiehuvaaksi. Lisää kiehuvaan liemeen makaronit ja keittojuurekset. Keitä n. 10 minuuttia. Lisää kuutioitu paprika ja paloittelut nakit. Hauduta pataa vielä viitisen minuuttia. Mausta pata ja koristele hienonnetuilla maustevihanneksilla. Tarjoa pata ketsupin ja hapankorppujen kanssa.