



Ruokamakkarapata

Aineet: 6 isoa perunaa
n. 300 g ruokamakkaraa
voita tai margariinia
pala purjoa
1 l vettä
1 kasvisliemikuutio rouhittua pippurisekoitusta
15 cm varsiselleriä
1 keltainen paprika
2 pientä porkkanaa
tilliä ja persiljaa
(suolaa)

Valmistus: Kuori perunat ja pilko pieniksi kuutioiksi. Laita kylmään veteen odottamaan. Leikkaa ruokamakkara paloiksi ja paista kevyesti padassa voissa. Silppua purjo, lisää pataan ja paista vielä vähän. Kaada joukkoon vesi, lisää liemikuutio ja pippurisekoitus sekä valutetut perunakuutiot.

Anna kiehua hiljalleen kannen alla sillä välin, kun pilkot varsisellerin ja paprikan ja raastat porkkanat karkeaksi. Lisää nämä pataan ja anna kiehua hiljalleen kypsäksi. Silppua pinnalle tilliä ja persiljaa.

www.superkokki.com