



## Uunimakkara

Aineet: 1 pkt grillimakkaraa  
2 ps kasvissuikaleita  
1 prk tomaattimurskaa  
2 rkl öljyä  
sipulikuutioita  
valkosipulinkynsiä  
1 tl yrttisuolaa  
riipaus mustapippuria  
tahkoemmentalia

Valmistus: Uunimakkara kasvipedillä on helppo, nopea ja herkullinen makkararuoka. Valmistamiseen kuluu aikaa vain puolisen tuntia. Poista halutessasi makkarasta kuori ja tee viiltoja parin sentin välein. Kuumenna kasvissuikaleet ja silputtu sipuli öljyssä uuninkestävällä pannulla. Kääntelee seosta varovasti ja lisää tomaattimurska. Mausta yrttisuolalla ja mustapippurilla. Puserra joukkoon valkosipulia makusi mukaan. Laita emmentalia lenkin viiltoihin ja lenkki kasvisten päälle. Kypsennä 200 asteessa kunnes makkara on kuumaa ja juusto sulanut.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)