



Maukas makkaravuoka

Aineet: 500 g lenkkimakkaraa
1/2 ps (100 g) pakastettuja sipulikuutioita
1 rkl öljyä
3 rkl vehnäjauhoja
4 dl maitoa
70 g tomaattipyreetä
1/2 tl suolaa
2 tl basilikaa
1 valkosipulin kynsi
Mustapippurirouhetta
1 1/2 dl juustoraastetta

Valmistus: Viipaloi makkara noin puolen sentin viipaleiksi ja levitä viipaleet voideltuun uunivuokaan. Kuullota jäinen sipulisilppu öljyssä kattilassa. Ripottele päälle vehnäjauhot ja sekoita. Kaada kattilaan maito ja sekoita hyvin. Keitä kastiketta noin 5 minuuttia koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon tomaattipyree, suola, basilika, mustapippurirouhe ja puristettu valkosipulin kynsi. Kaada kastike makkaraviipaleiden päälle. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Paista vuoka 200 asteessa 25-30 minuuttia. Tarjoa keitettyjen perunoiden ja kaali-appelsiinisalaatin kanssa. Koristele salaatti reilusti persiljalla.

www.superkokki.com