



## Mainio makkarapata 1

Aineet: 1/2 lenkkimakkaraa  
4 dl vettä  
1 lihaliemikuutio  
3-5 perunaa  
1/2 purjoa  
1 pieni kukka- tai parsakaali  
1 paprika  
persiljaa hienonnettuna

Valmistus: Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää lihaliemikuutio.

Lisää kuoritut, lohkotut perunat ja huuhdottu purjo renkaina.

Keitä noin 5 minuuttia. Lisää paloitettu kukka- tai parsakaali ja halkaistu paprika suikaleina. Jatka keittämistä noin 5 minuuttia.

Kuori ja halkaise lenkki. Leikkaa lenkinpuolikkaat viipaleiksi ja paahda viipaleet pinnoitetussa pannussa ilman rasvaa kauniin värisiksi.

Lisää makkaraviipaleet pataan muiden aineiden joukkoon ja ripottele pintaan reilusti persiljaa. Vihje: voit käyttää pataan pussillisen pakastevihanneksia, pakasteherneitä tai herne-maissi-paprikaseosta.

Lisää ne loppuvaiheessa pariksi minuutiksi kypsymään.