



Kulinaristin paras makkarakastike

Aineet: 1/2 lenkkimakkaraa
voita, öljyä tai margariinia paistamiseen
1-2 sipulia
1-2 valkosipulin kynttä
1 paprika
pala purjoa renkaina
1 tlk tomaattimurskaa
2-3 dl lihalientä
riipaus suolaa
riipaus mustapippuria
riipaus basilikaa

Valmistus: Kuori ja suikaloi lenkki. Ruskista makkarasuikaleet joka puolelta kauniin värisiksi. Siirrä syrjään. Lisää tarvittaessa vähän rasvaa pannuun ja hauduta hienonnetut sipulit ja valkosipulin kynnet siinä läpikuultaviksi. Lisää halkaistu paprika ja huuhdottu purjo renkaina. Kaada tomaattitökin sisältö pannuun. Lisää lihaliemi ja mausteet. Hauduta kastiketta 5-10 minuuttia. Lisää lopuksi ruskistetut makkarasuikaleet joukkoon kuumenemaan. Tarjoa pastan, perunoiden tai riisin kanssa.

www.superkokki.com