



Makkara-perunaloora

Aineet: 2 rkl vehnä jauhoja
1 (500 g) lenkkimakkara
1 rkl margariinia
1 ps (500 g) valkosipuliperunoita
1 ps (250 g) kasvissuikaleita
1 tl rakuunaa
1 lihaliemikuutio
5 dl vettä

Valmistus: Viipaloi lenkkimakkara puolikuun muotoisiksi

viipaleiksi. Ruskista viipaleet kevyesti

paistinpannussa. Mittaa padan pohjalle 2 dl vettä. Kaada pataan pussista kerros valkosipuliperunoita.

Levitä päälle kasvissuikaleita ja makkaraviipaleita.

Ripottele pinnalle rakuunaa ja vuole lihaliemikuutiosta ohuita lastuja.

Lisää pataan loput aineet kerroksittain niin, että päälle tulee perunakerros. Sekoita loppuveden joukkoon vehnä jauhot. Kaada seos pataan.

Kuumenna pata ensin kiehuvaaksi levyllä. Pane perunoiden pinnalle muutama margariininokare. Siirrä pata 200 asteiseen uuniin noin 40 minuutiksi. Tarjoa looran kanssa etikkapunajuuria ja -kurkkuja.

www.superkokki.com