



Feta-katkaravut riisille/pastalle

Aineet: 400-500 g katkarapuja kuorittuna
1 kpl sipulia
0,5 dl oliiviöljyä
2 dl tomaattimurskaa
2 dl valkoviiniä
1 tl rosmariiniä
riipaus sokeria
riipaus kanelia
suolaa
pippuria
tilliä
100 g feta-juustoa

Valmistus: Kuumenna öljy kasarissa ja kuullota sipuli. Lisää rosmariini ja sokeri. Sekoita ja lisää tomattimurska. Anna hautua 15 min. ja lisää valkoviini ja ripaus kanelia. Hauduta vielä 10 min. Lisää katkaravut ja mausta suolalla ja pippurilla. Anna kumentua, mutta älä keitä, jotta katkaravut eivät sitkistyisi. Ripota sekaan paloiteltu feta ja pinnalle tilliä. Tarjoa keitetyn riisin tai pastan kera. Sopii myös leivän kanssa tarjottavaksi.

www.superkokki.com