



Punainen makkarasoppa

Aineet: 1 iso sipuli
2 valkosipulinkynttä
2 rkl öljyä
1 l tomaattituoremehua
1/2 l lihalientä
1 laakerinlehti
1 tl viherpippuria
yrttisuolaa
5 perunaa
1 vihreä paprika
1 punainen paprika
500 g maustettua makkaraa
Pinnalle:
basilikasilppua

Valmistus: Pilko sipuli ja valkosipuli, kuullota niitä hetki kasarissa öljyssä.

Kaada päälle tomaattimehu ja lihaliemi, lisää mausteet. Pilko perunat ja kuutioi paprikat soppaan.

Keitä miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia. Kuutioi makkara ja lisää lopuksi keittoon, kuumenna. Tarkista maku. Ripottele tarjolle vietäessä pinnalle runsaasti basilikasilppua. Tarjoa lämpimän leivän kera.

www.superkokki.com