



Mutkaton makkarapata

Aineet: noin 500 g lenkkimakkaraa
2 porkkanaa
pala selleriä
pieni palsternakka
6 perunaa (pala lanttua)
1 pss sipulikeittoainesta
5 dl vettä
pippuria

Valmistus: 1. Kuori juurekset ja kuutioi ne pienehköiksi paloiksi.
2. Kuutioi myös makkara.
3. Paista makkarakuutioita hetki kuumalla pinnoitetulla pannulla.
4. Sekoita juures- ja makkarakuutiot suurehkossa uunivuoassa
5. Lisää sekaan sipulikeittoaineet, vesi ja pippuri.
6. Hauduta pata kypsäksi uunissa 250 asteessa noin 45 minuuttia

www.superkokki.com