



## Makkaramunakas

Aineet: 5 dl maitoa  
4 kananmunaa  
1 rkl vehnä jauhoja  
1/2 tl valkopippuria  
1/2 dl persiljaa hienonnettuna  
n.400 g lihaisaa makkara  
sipulia  
10 kirsikkatomaattia (tai 2 tomaattia)

Valmistus: 1. Kiehauta maito ja anna sen jäähtyä. Vatkaa kananmunien rakenne rikki ja sekoita niihin vehnä jauhot, valkopippuri, hienonnettu persilja sekä haalea maito.

2. Leikkaa makkara ohuiksi viipaleiksi ja hienonna sipuli.

Ruskista makkaraviipaleet ja sipulisilppu kuumassa paistinpannussa.

3. Kaada munaseos leivinpaperilla vuorattuun uunivuokaan ja ripottele hieman jäähtynyt makkara-sipuliseos päälle. Aseta lopuksi kirsikkatomaatit tai tavallisen tomaatin lohkot päälle.

4. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin 35-40 minuuttia. Tarjoa raikkaan salaatin kanssa esimerkiksi iltapalana.