



Kesäinen makkarapasta

Aineet: 400-500 g pastaa (tagliatellea, farifallea tai penneä)
oliiviöljyä
250 g parsakaalia (kukintoja)
1/2 kg tuoreita herneitä
pari porkkanaa
pari sipulia
1 pkt (400g) mausteista makkaraa tai kevyt makkaraa
basilikkaa, oreganoa, persiljaa
yrttisuolaa

Valmistus: Keitä pasta kypsäksi. Pilko pestyt parsakaalin kukinnot pieniksi peukalon kokoisiksi paloiksi Puolita sokeri herneet. Mikäli käytät muita kuin tuoreita sokeri herneen palkoja avaa palot ja käytä vain herneet. Pilko porkkanat ja sipulit. Laita muurikalle, wokkiin tai suurelle paistinpannulle oliiviöljyä. Laita pilkotut vihannekset pannulle kypsymään.

Mausta tuoreilla tai kuivatuilla yrteillä ja yrttisuolalla. Lisää sekaan paloitellut makkarat ja kypsä pasta. Sekoittele ainekset hyvin ja anna kuumentua hetki. Tarjoa Makkara- vihannes pasta heti kuumana.

www.superkokki.com