



Hienostunut makkarapata

Aineet: 1 Lenkki
5 valkosipulinkynttä
1 sipuli
5 dl vettä
1 prk kuorittuja tomaatteja
1 lihaliemikuutio
1 dl punaviiniä
1 tl basilikaa
1 tl timjamia
hienonnettua persiljaa
1 paprika
1 kesäkurpitsa

Valmistus: Kuullota sipuli ja valkosipuli öljyssä. Lisää kuutioitu makkara ja ruskista nopeasti. Lisää joukkoon vesi, tomaatit, lihaliemikuutio ja viini sekä mausta yrttimausteilla ja persiljalla. Hauduta pataa noin 20 minuuttia. Kuutioi kesäkurpitsa ja paprika, lisää ne pataan. Hauduta vielä noin 15 minuuttia. Mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla. Tarjoa pastan, keitettyjen perunoiden tai perunasoseen kanssa.

www.superkokki.com