



Saksalainen pyttipannu

Aineet: 2 rkl öljyä
1 punasipuli suikaleina
1 l kypsiä kiinteitä perunoita kuutioina
2 dl hapankaalia
1 hapokas omena kuutioina
1 pieni paprika kuutioina
200 g bratwurstia viipaleina
2-3 dl palvikinkkua kuutioina
suolaa
vastajauhettua mustapippuria
1 tl murskattuja kuminansiemeniä
1/2 dl hienonnettua tuoretta timjamia

Valmistus: 1. Kuumenna öljy ja ruskista siinä sipuli ja perunat.
2. Lisää hapankaali, omena ja paprika ja paista kunnes kuumenevat.
3. Ruskista bratwurstit ja kinkkukuutiot toisella pannulla ja sekoita lopuksi pyttipannun joukkoon.
4. Murskaa kuminansiemenet morttelissa tai leikkaa terävällä veitsellä työlautaa vasten pienemmäksi.
Mausta murskatuilla kuminansiemenillä ja tuoreella timjamilla.
5. Tarjoa pyttipannu laakealta vadilta, tai lautasannoksena sellaisenaan tai salaatin ja uppomunien kanssa.