



Makkarapaistos Kecskemétin tapaan

Aineet: 350g kuivia pastaneliöitä
400g savumakkaraa
200g vihreää paprikaa
100g punasipulia
100g tomaatteja
100g rasvaa tai voita tai margariinia
suolaa
maustepaprikaa

Valmistus: Esityöt:

Punasipuli paloitellaan pieniksi, vihreästä paprikasta poistetaan sisus ja se sekä makkara pilkotaan renkaiksi ja kuorittu tomaatti kuutioiksi.

Valmistus:

Voissa paahdettu pasta keitetään suolavedessä, siivilöidään ja huuhdellaan. Sipuli kuullotetaan voissa tai rasvassa, maustetaan paprikalla ja siihen lisätään vihreä paprika, tomaatti ja makkara. Seos haudutetaan valmiiksi liyahöystön tapaan. Tämän jälkeen makkaraseokseen lisätään pasta ja sekoitetaan. Ruoka asetetaan tulenkestävään astiaan ja paistetaan uunissa. Tarjotaan vihreiden paprikarenkaiden kera.