



Makkaraherkku

Aineet: 4 siskonmakkaraa jokaista syöjää kohden
vettä
maustepippuria
laakerinlehteä
sipuli
suolaa

Siskonmakkara on ns. raakamakkara eli se myydään raakana ja kypsennetään ruoaksi valmistettaessa. Sitä on saatavilla sekä tuoreena että pakastettuna. Siskonmakkara kuuluu A-luokan makkaroihin. Siskonmakkara on huonosti säilyvää ja se on melkein syytä valmistaa ruoaksi ostopäivänä.

lisäkkeeksi:

4 perunaa
sipuli
1 prk papuja tomaatissa
2 kananmunaa
mustapippuria, suolaa, chiliä

- Valmistus:
1. Kiehauta sipuli ja mausteet, lisää siskonmakkarat kuorineen. Keitä noin 10 minuuttia.
 2. Kuutioi perunat ja sipuli, ruskista pannulla. Lisää pavut ja mausta.
 3. Riko kananmunien rakenne kulhossa kevyesti ja lisää pannulle. Anna hyytyä miedolla lämmöllä ja leikkaa lohkoiksi.
 4. Ruskista haudutetut siskonmakkarat vielä pannulla ja tarjoa perunapapupaistoksen ja raikkaan salaatin kanssa.