



Suosikkipata

Aineet: n. 5 dl kasvislientä
2 dl makaronia
2 ps keittojuureksia
1 paprika
12-14 nakkia
muutama viherpippuri
1 tl timjamia
Pinnalle:
hienonnettua persiljaa ja ruohosipulia
Lisäkkeeksi:
ketsuppia ja hapankorppuja

Valmistus: Kuumenna kasvisliemi kiehuvaaksi. Lisää kiehuvaan liemeen makaronit ja keittojuurekset. Keitä noin 10 minuuttia. Lisää kuutioitu paprika ja paloitellut nakit. Hauduta pataa vielä viitisen minuuttia. Mausta pata ja koristele hienonnetuilla maustevihanneksilla. Tarjoa pata ketsupin ja hapankorppujen kanssa.

www.superkokki.com