



Katkarapupata

- Aineet: kahdelle
1 purjo
2 - 4 murskattua valkosipulinkynttä
tilkka öljyä
1 tlk tomaattimurskaa
300g pakastettuja katkarapuja
hillosipuleita, suolaa, sitruunapippuria, oreganoa tai basilikaa (hyppysellinen chilipippuria), tilliä
lisäkkeeksi riisiä
- Valmistus: Huuhtelee ja leikkaa purjo renkaiksi. Kiehauta purjorenkaita ja valkosipulimurskaa hetki öljyssä. Lisää tomaattimurska ja hauduta n. 10 minuuttia. Lisää katkaravut, valutetut hillosipulit sekä mausteet ja anna kuumentua. Koristele. Tarjoa keitetyn riisin ja patongin kera.