



## Kuorrutetut makkarat

**Aineet:** 1 pakkaus grillimakkaraita  
Ananas-paprikatäyte:  
sinappia  
1 tlk (227g) ananas renkaita  
puolikas punaista paprikaa  
n. 100 g juustoraastetta  
Kurkkutäyte:  
noin 100 g sinappi kurkkusalaattia  
noin 100 g juustoraastetta  
Oliivi-oreganotäyte:  
sinappia  
100 g ranskankermaa  
100 g vihreitä oliiveja  
kuivattua tai tuoretta oreganoa maun mukaan  
noin 100 g juustoraastetta

**Valmistus:** Kukin täyte on neljälle makkaralle eli kahdeksalle puolikkaalle. Valmista haluamasi täyte. Valmistaessasi ananas-paprikatäytteen valuta ananasten mehu pois. Leikkaa ne kahteen osaan puolirenkaiksi. Halkaise makkarat pituussuunnassa kahtia. Ananas-paprikatäytettä valmistaessasi sivele makkaran pintaan ohut kerros sinappia. Asettele kullekin puolikkaalle ananas- ja paprikarenkaan puolikas.

Ripottele pinnalle juustoraaste.

Levitä kurkkutäytettä varten sinappikurkkusalaatti makkaran puolikkaiden pinnalle ja ripottele päälle juustoraaste.

Oliivi-oreganotäytettä valmistaessasi sivele halkaistujen makkaroiden pintaan ohut kerros sinappia. Sekoita täytteen aineet keskenään, oliivit hienonnettuna.

Levitä täyte makkaroiden päälle ja ripottele pinnalle juustoraaste. Kuumenna makkaraita 225 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia eli kunnes juusto on sulanut ja saanut hieman väriä. Tarjoa keitettyjen perunoiden tai ranskanperunoiden ja vihreän salaatin ja etikkapunajuurien kanssa.