



Makkarasoppa

Aineet: makkaraa
palasiksi leikeltä läskiä
suolaa pippuria
perunalohkoja
verimakkaran uloskäyneitä purkuja
rätikkään palasia ja kuorittuja perunoita sekä ryynimakkaralenkki

- Valmistus:
1. Hiukan vanhentuneesta makkarasta voi tehdä soppaa. Veteen keitetään höystöinen liemi, joka maustetaan suolalla ja pippurilla. Joukkoon leikellään makkaraa ohuiksi palasiksi.
 2. Palasiksi leikeltä läskiä keitetään suolatussa vedessä kypsäksi. Joukossa voi keittää myös perunalohkoja. Tähän rasvaiseen liemeen pannaan verimakkaran uloskäyneitä purkuja. Soppa saa kiehua vielä hetken.
 3. Makkarasoppaan pannaan rätikkään palasia ja kuorittuja perunoita sekä ryynimakkaralenkki. Kun ainekset ovat kypsiä, paistetaan makkaralenkki erikseen uunissa tai hiilloksella, syödessä se jaetaan syöjien kesken.
 4. Lämmitettyyn perunasoppaan paloitelleen makkaraa ja makkaran purkiaisia.