



Makkarakastike

Aineet: n.400 g lenkkimakkaraa tai nakkeja
1-2 sipulia tai 1 purjo
2 rkl margariinia tai öljyä
2-3 rkl vehnä jauhoja
4-5 dl vettä, lihalientä, kastikepohjaa tms
mustapippuria
mausteeksi: chilikastiketta, sinappia,
sienijauhetta, yrttejä, tomaattisosetta, valkosipulia, maustekurkkukuutioita, hillisipuleita tms. (2 rkl kermaa)

Valmistus: Hienonna sipuli tai purjo. Leikkaa makkarat kuutioiksi tai nakit paloiksi.
Kuullota sipulit, ripottele sekaan jauhot ja anna porista hetki. Lisää neste hyvin sekoittaen. Anna hautua n.10 min.
Mausta.
Paahda makkarat ja lisää ne kastikkeeseen kypsymisen puolella välissä. Tarjota maku. Pyöristä maut halutessasi kermatilkalla.
Tarjoa lisäkkeeksi perunoita tai perunamuusia ja mauste- ja tuorekurkulla mehevöitettyä porkkanasalaattia.