Makkaranyyttejä ja salviaherneitä

Aineet:
500 g raakalihamakkaroita
pekoniviipaleita
100 g keittokinkkua yhtenä viipaleena
tuoretta tai kuivattua salviaa
1 dl valkoviiniä
500 g pakasteherneitä
2 rkl tomaattipyreetä
2 rkl kasvisöljyä
suolaa

Valmistus: -

Paloittele makkarat noin 5 sentin paloiksi ja kääräise jokaisen ympärille pekoniviipale.

Kuumenna öljy pannussa, lisää kuutioitu tai suikaloitu kinkku, neljä tuoretta salvianlehteä tai teelusikallinen kuivattua. Paista sekoitellen pari minuuttia.

Lisää pannulle makkaranyytit ja kypsennä varovaisesti käännellen 10 minuuttia. Valele makkarat viinillä, kiehuta kunnes se on haihtunut.

Kaada pannuun 2 dl kuumaa vettä, lisää herneet, tomaattisose ja ripaus sokeria, sekoita. Keitä herneet kannen alla kypsiksi. Tarjoa kuohkean perunamuhennoksen tai polentan kera. Jos sakeutat makkara-hernepannun sulatejuustolla, se sopii mainiosti myös lyhyen pastan kastikkeeksi.