Salsiccia - linssimuhennos

Aineet:
500 g raakalihamakkaroita
250 g linssejä
4 rkl oliiviöljyä
4 valkosipulinkynttä
2 tulista chilipalkoa
1 laakerinlehti
2 dl valkoviiniä
2 dl tomaattimurskaa
suolaa

Valmistus: Pese linssit hyvin ja liota kaksi tuntia, kaada vesi pois. Keitä vihreitä linssejä uudessa vedessä n. 20 minuuttia, punaisia linssejä puolet lyhyempään.

Kuumenna samanaikaisesti kasarissa oliiviöljy, lisää valkosipuli, chili ja laakerinlehti. Reinitä makkarat hammastikulla ja lisää ne kasariin, kun valkosipuli on värittynyt keltaiseksi. Paista makkaroita miedolla lämmöllä kyljeltä toiselle käännellen 15 minuuttia.

Kaada makkaroille viini, kiehuta kunnes se haihtuu. Siirrä kypsät linssit kasariin, sekoita. Lisää tomaattimurska ja hauduta muhennosta hiljaisella lämmöllä vielä 15 minuuttia. Lisää tarvittaessa suolaa ja rouhaisu mustapippuria.

Vinkki: Muhennos maistuu rapeaksi paahdetun leivän kera ja juomaksi sopii punaviini.