



Makkaragulassi

Aineet: 1 munakoiso (300-500 g)
2 sipulia
4 tomaattia
1 prk tomaattimurskaa(400g)
200g bratwurstimakkaraa
2 dl paprikatäytteisiä vihreitä oliiveja
öljyä paistamiseen
suolaa
mustapippuria myllystä
paprikamaustetta

Valmistus: Pese munakoiso, leikkaa se ensin pituussuuntaan kahtia. Siivuta molemmat puolikkaat ja asettele ne lomittain leikkuulaudalle.

Ripottele munakoisoviipaleille hieman suolaa ja anna suolan vaikuttaa noin 5-10 minuuttia viipaleiden paksuudesta riippuen. Pyyhkäise esim. talouspaperilla siivuille muodostunut vesi.

Suolaamisen tarkoitus on poistaa mahdollinen kirpeä maku munakoisosta. Laita iso laakea pannu, jossa on tilkka öljyä hellalle lämpenemään.

Laita munakoiso siivut pannulle. Kuori ja silppua sipulit. Pese ja halkaise tomaatit neljään tai kuuteen osaan. Lisää sipulit ja tomaatit pannulle.

Anna hautua hetki.

Pilko makkarat. Lisää vielä tomaattimurska, makkarat ja oliivit pannulle. Laita kansi päälle muutamaksi minuutiksi ja anna hautua. Mausta gulassi suolalla, mustapippurilla ja paprikamausteella. Sekoita hyvin ja tarkista maku. Laita gulassin pinnalle silputtua tuoretta persiljaa juuri ennen tarjoilua.