



Katkarapupasta

Aineet: 1/2 sipuli
0,5 dl paprikakuutioita
1/2 rkl öljyä
0,5 dl herneitä
1 dl kuohukermaa
ripaus kurkumaa
1/2 tl paprikajauhetta
muutama viherpippuri rouhittuna
1/2 tl timjamia
0,5 kalaliemikuutiota
1/2 tl sokeria
n. 180 g katkarapuja
200 - 250 g kypsää pastaa maun mukaan

Valmistus: Kuori ja kuutioi sipuli. Kuumenna kasviöljy paistokasarissa ja kuullota sipuli- ja paprikakuutiot. Lisää herneet, kerma, mausteet, kalaliemikuution puolikas ja sokeri. Keitä kunnes pannun sisältö on sakeudeltaan kastikkeeksi sopivaa. Lisää sulatetut ja kunnolla valutetut katkaravut ja pasta. Kuumenna. Nauti parmesaanin ja patongin kanssa. Valmistusaika n. 35 minuuttia

www.superkokki.com