



Kasvismakaronipata

Aineet: runsas 1/2 dl punaisia linssejä
1 tlk tomaattimurskaa + n. 2 dl vettä
1 porkkana
1 peruna
1/2 parsakaalia
1 sipuli
1 1/2 dl makaroneja
1-2 valkosipulinkynttä
1/2-1 tl suolaa

Valmistus: Huuhtele linssit tiiviissä lävikössä ja laita kiehumaan yhdessä tomaattimurskan ja veden kanssa. Pese kiehumista odotellessasi porkkana ja peruna ja pilko ne - älä kuori. Lisää pataan, ajasta munakello 20 minuuttiin. Lisää myös parsakaali ja sipuli, kun olet saanut ne pilkottua. Huolehdi, että makaronit tulevat ajoissa mukaan (katso kypsymisaika pussista, eri merkeillä eri aika). Mausta kypsänä.
Helppotekoista, maistuvaa ja yllättävän täyttävääkin arkiruokaa.

www.superkokki.com