Kotitekoiset makkarat

Aineet:
1 1/2 kg naudanjauhelihaa
200 g kypsää perunaa soseena
suolaa
2 rkl jauhettua korianteria
vastajauhettua mustapippuria
1/2 dl perunajauhoja
1 hienonnettu sipuli
1-2 hienonnettua valkosipulinkynttä

Valmistus: Kuullota sipulit ensin öljyssä ja jäähdytä. Sekoita kaikki aineet tasaiseksi seokseksi yleiskoneessa. Kaada makkaraseos pursotinpussiin ja pursota n. 20 cm:n pötköjä voidelluille leivinpapereille. (Voit muotoilla makkarat myös leivinpaperin avulla pyöreiksi) Sulje leivinpaperi päistään tiiviisti. (kuten karamellipaperi) Kääri pötkö vielä alumiinifolioon. Pane pötköt ja 2-3 dl vettä uuninkestävään vuokaan. Kypsennä makkaroita 200 asteisessa uunissa noin 15-20 minuuttia niiden paksuudesta riippuen. Jäähdytä. Leikkaa makkarat haluamasi pituisiksi paloiksi ja paista pinta kevyesti pannulla ennen tarjoilua.