



## Broilerinmaksapastaa

Aineet: 1 rkl öljyä  
50 g voita  
4 pikkusipulia  
4 pekoniiviipaleta suikaloituna  
250 g jauhelihaa  
1½ dl kuivaa valkoviiniä sekä vermuttia  
350 g kuorittuja ja siemenettömäksi perattuja tomaatteja  
suolaa, pippuria  
2 valkosipulin kynttä  
2 rkl hienonnettua persiljaa  
meiramia  
250 g broilerin maksaa paloina  
500 g simpukka- tai kierukkamakaronia

Valmistus: Kuumenna öljy ja puolet voista padassa. Lisää hienonnettu sipuli kiehumaan kuulaaksi rasvan joukkoon 2-3 minuutiksi. Lisää suikaloitu pekoni ja jauheliha pataan. Lisää lämpöä ja ruskista nopeasti. Mittaa viini ja vermutti pataan ja keitä 15 min. Sekoita tomaattipalat sekä mausteet, valkosipuli ja yrtit ruokaan ja lisää viimeksi maksapalat 3 minuutiksi kypsymään. Keitä makaronit al dente, valuta ja sulata loppuovi niiden joukkoon. Lusikoi kastike makaronin joukkoon ja korista ruoka yrteillä.