

Makaronipata

400 g hyvin turpoavia makaroneja, esim. perinteisiä sarvimakaroneja

400 g jauhelihaa tai puolikas lenkkimakkara

1–2 sipulia

0,5–1 pussia pakasteherneitä

ketsuppia tai pieni purkki tomaattipyreetä

suolaa

mustapippuria

öljyä paistamiseen

Keitä makaronit siten, että ne juuri ja juuri peittyvät veteen.

Pilko ja ruskista makkara tai jauheliha sekä sipulit paistinpannulla.

Lisää kypsien makaronien joukkoon ketsuppia tai tomaattipyreetä.

Yhdistä makkarat/jauheliha sekä makaronit, lisää herneet. Mausta

oman maun mukaan suolalla ja pippurilla. Halutessasi voit lisätä

myös valkosipulia.

Ohje: Ritva Raappana