

Lyonin verimakkara

(Kreivitär Eva Mannerheim Sparren Keittokirja, Otava, 1990)

Aineet:

250 g	verimakkaraa
125 g	hyvää ihrää
6	omenaa

Ota omenoita mieluummin renettejä, kuori ne ja leikkaa hyvin ohuihin viipaleisiin. Kuumenna 3/4 ihrasta pannussa ja paista siinä omenaviipaleita 15 minuuttia, ravistellen niitä. Ei suolaa eikä sokeria panna joukkoon. Leikkele verimakkarat 10 cm:n paksuisiin palasiin. Poista nahka ja paista niitä ihran tähteessä 5-6 minuuttia kummaltakin puolelta. Omenaviipaleet asetetaan hyvin lämpimälle vadille niin että ne muodostavat kakun ja makkara-palat sen päälle.

