

### Makkarapannu

**Aineet:**

4-8 kpl	Tapolan Tulikeppi-makkaroita tai Aurella aurajuustomakkaraa
1 pussi	pakasteherneitä tai herne-maissi paprikaa
2	paprikaa (esim punainen ja keltainen)
2-3	sipulia
2-4	valkosipulinkynttä
1	kesäkurpitsa
1	lihaliemikuutio
	öljyä
1 tlk	tomaattimurskaa
1 tl	oreganoa
	jauhattua pippuria
	silputtua basilikaa ja persiljaa

Viipaloi makkara, suikaloi paprika ja leikkaa sipuli renkaiksi. Hienonna valkosipulinkyntset ja leikkaa kesäkurpitsa paksuiksi viipaleiksi. Kuumenna öljy paistokasarissa. Lisää makkara ja ruskista kevyesti, siirrä sitten odottamaan. Lisää kasvikset pakasteita lukuun ottamatta ja hauduta noin 10 minuuttia. Lisää tomaattimurska, lihaliemikuutio ja mausteet. Hauduta vielä hiljalleen 15 minuuttia. Lisää makkarat ja pakastevihannekset hauduttamisen loppupuolella. Tarkista maku ja tarjoa perunoiden tai makaronin kanssa.

