

### Martin makkaravuoka

**Aineet:**

10 cm pätkä	Martinelli-juustomakkaraa / ruokailija
1	iso sipuli
2 pss	herne-maissi-paprika-pakasteita
2-4	tomaattia
n 0,5 dl	soijakastiketta
1 dl	juustoraastetta

Kuori ja hienonna sipuli. Pehmitä sipulia mikrossa hetken. Leikkaa tomaatti pieniksi paloiksi, ettei tarvitse kuoria. Halkaise makkara kahteen osaan. Laita uunivuokaan jäiset pakasteet, sipuli ja tomaatit. Kaada soijakastike päälle ja sekoita kaikki hyvin. Laita halkaistut makkarat pinnalle ja ripottele juustoraaste päälle.

Paista 200 - 225 asteessa noin 25-30 minuuttia. Tämä on noin neljän hengen annos.

Tästä saa isollekin porukalle maistuvan ja ruokaisan aterian nopeasti. Aineita voi lisätä ja vuokaa suurentaa.

