SISKONMAKKARA-SIPULIPASTA

|  |  |
| --- | --- |
| 4 annosta/25 minuuttia | |
| 1 pkt (500 g) | Reilu siskonmakkaroita |
| 1 Iso | sipuli |
| 1 iso | punasipuli |
| 1 prk (2 dl) | Meijeri kuohukermaa |
| 2-3 rkl | Kapriksia |
| 2 tl | Vahvaa sinappia |
| ripaus | Mustapippuria rouhittuna |
| 200 g | Spagettia |
| 1. Kuori ja lohko kelta- ja punasipuli. 2. Kuullota sipulit paistinpannulla tilkassa öljyä. Siirrä sipulit syrjään lautaselle. 3. Purista siskonmakkaroista suoraan pannulle öljyyn nokareita ja paista kypsiksi, noin 5 minuuttia. Voit paistaa makkarat kahdessa erässä. Sekoita makkaroiden joukkoon sipulit, kerma, kaprikset, sinappi ja mustapippuri ja anna hautua vielä muutama minuutti. 4. Keitä spagetti pakkauksen ohjeen mukaan ja sekoita kastikkeen joukkoon. | |