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.
 |