



Maukasta makkarasta (neljästäviidelle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

200 g	porkkanaa
100 g	selleriä
80 g	purjoa
400 g	perunaa
250 g	Rasilaisen hapankaalia
400 g	makkaraa
1,8 l	vettä
½	kanakuutio
5 kpl	maustepippuria
2 kpl	laakerinlehteä
1 tl	oreganoa kuivattuna
3 rkl	aurinkokuivattua tomaattia pyreenä tai ketsuppia noin 3 rkl
(1 rkl	sokeria)

Ruokaohje

- 1 Kuutioi kuoritut juurekset ja viipaloi purjo ohuiksi renkaiksi. Lisää kiehuvaan veteen kanakuutio, pippurit, laakerinlehdet ja kuutoidut porkkanat, sellerit ja purjo. Anna kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia ja lisää hapankaali sekä perunakuutiot, oregano ja aurinkokuivattu tomaattipyree.
- 2 Hauduta lisää noin 10 minuuttia ja lisää pilkotut makkaraviipaleet kuorittuna (jos käytät siskonmakkaraa, älä kuori). Sokeri ei ole välttämätöntä, mutta se pehmentää keiton makua. Voit tarjota keiton lisukkeena smetanaa (120 g).

