

Tämänkin reseptin tarjoaa:

Mokklapu.com

Makkaranyytit (4:lle)

- 500 g lenkkimakkaraa
- 500 g peruna-sipuli sekoitusta
- 200 g herne-maissi-paprikaa (pakaste)
- 200 g sulatejuustoa (esim. kinkku, yrtti, meetvursti jne)
- suolaa, pippuria, mausteita
- paksua foliota tai foliopusseja



Valmistus:

- Leikkaa makkarat reilunkokoisiksi paloiksi. Laita folioon tai foliopussiin kerroksittain peruna-sipulisekoitusta, makkaroita, herne-maissipaprikaa, mausteita ja sulatejuustoa. Sulatejuusto kannattaa laittaa päällimmäiseksi, koska muuten se palaa folion pohjalle. Kypsennä grillissä, nuotion hiilloksella, uunissa tai saunan kiukaalla. Älä kypsennä liian korkeassa lämpötilassa. Tarkkaile kypsymisen aikana nyyttejä. Perunoiden ollessa kypsiä ja sopivan pehmeitä, ovat nyytit valmiita tarjoiltaviksi. Hyvää seurusteluruokaa esim. saunan jälkeen tai illanistujaisissa.

Vinkki

- Korvaa sulatejuusto sinihomejuustolla
- Tee nyytit valmiiksi esim. ennen retkelle lähtöä ja laita muutama kylmäkalle pussin tai repun pohjalle. Kypsennä nyytit nuotiolla tai retki keittimellä
- Laita tuoreita yrttejä nyytteihin
- Korvaa herne-maissi-paprika esim. Wok-vihanneksilla tai muilla kasviksilla