

VIIKON NOPEIN!



Jauhelihakeitto

4 HENKEÄ



Tämä kotiruokaklassikko pitää pintansa!

N. 700 G PERUNOITA
1 L VETTÄ
2 LIHA-ANNOSFONDIA
2 LAAKERINLEHTÄÄ
10 KOKONAISTA MAUSTEPIPPURIA
1 PKT KUORITTUJA JUUREKSIA
1 PKT NAUDAN JAUHELIIHAA
1 TL ÖLJYÄ
RIPAUS SUOLAA

Lisäksi:

5 PERSIKKAA

1.

Laita vesi kiehumaan. Pese perunat juuresharjalla ja lohko ne sekä kuutioi juurekset.

2.

Kuumenna öljy kattilassa. Freesaa perunoita ja juureksia hetki kattilassa, lisää sitten 1 rkl tomaattipyyretä, laakerinlehdet, pippurit, annosfondit ja vesi. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä noin 15-20 minuuttia tai kunnes perunat ovat kypsiä

3.

Keiton kiehuessa ruskista jauheliha pannulla tilkassa öljyä. Mausta ripauksella suolaa ja lisää keittoon. Tarkista keiton maku.

4.

Nauttikaa jälkiruoaksi pestyt persikat.



35min

Vinkki! Jos pidätte yrttien mausta, niin jauhelihakeittoon sopii mausteeksi kuivattu rakuuna.