

VIIKON NOPEIN!



Jauheliha-keitto

4 HENKEÄ



Tämä kotiruokaklassikko pitää pintansa!

N. 800 G PERUNOITA
1 L VETTÄ
2 LIHA-ANNOSFONDIA
2 LAAKERINLEHTÄÄ
10 KOKONAISTA MAUSTEPIPPURIA
1 PKT KUORITTUJA JUUREKSIA
1 PKT NAUDAN JAUHELIIHAA
1 TL ÖLJYÄ
RIPAUUS SUOLAA

Lisäksi:

1 PKT NÄKKILEIPIÄ
4 KLEMENTIINIÄ

1.

Laita vesi kiehumaan. Kuori ja lohko perunat sekä kuutio 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.

Tarjoo jauheliha-keitto näkkileipien kanssa. Nauttikaa jälkiruoksi klementtiinit.



30min.

Vinkki! Jos pidätte yrttien mausta, niin jauheliha-keittoon sopii mausteeksi kuivattu rakuuna.