



Nakkikeitto



Nakkikeitto on varma kotiruokasuosikki!

N. 600 G PERUNAA

1 L VETTÄ

2 LIHA-ANNOSFONDIA

2 LAAKERINLEHTÄÄ

10 KOKONAISTA MAUSTEPIPPURIA

1 PKT KEITTOJUUREKSIA

1 PKT NAKKEJA

1 RKL ÖLJYÄ

Lisäksi:

PUNAJUURINÄKKÄREITÄ

1.

Laita vesi kiehumaan. Pese ja kuori perunat. Leikkaa perunat lohkoiksi ja kuuttoi juurekset. Hienonna persilja

2.

Lisää kiehuvaan veteen annosfondit, laakerinlehdet ja pippurit.

3.

Lisää perunat ja keitä ensin 5 minuuttia. Lisää sitten juureskuutiot. Keitä vielä 10-15 minuuttia, tai kunnes kasvikset ovat kypsiä.

4.

Keiton kiehuessa viipaloi nakit ja ruskista ne pannulla tilkassa öljyä. Lisää nakit keittoon ja keitä vielä hetki. Tarjoa keiton kanssa punajuurinäkkäreitä.



35min.