

VIIKON NOPEIN!



Perinteinen pinaattikeitto ja kananmunat

4 HENKEÄ



Keittoruokien klassikko saa seurakseen luomu kananmunia.

50 G VOITA
5 RKL VEHNÄJAUHOJA
1 L KEVYTMAITOA
2 PSS PAKASTEPINAATTIA
1 TL SUOLAA
RIPAUS MUSTA- TAI VALKOPIPPURIA
RIPAUS SOKERIA

Lisäksi:

6 KANANMUNAA
1 PKT NÄKKILEIPIÄ

1.

Keitä kananmunia noin 7 minuuttia ja jäädytä hyvin. Kuori ja puolita keittoa varten. Kananmunien kiehuessa aloita keiton valmistus.

2.

Sulata rasva kattilassa. Lisää jauhot hyvin sekoittaen.

3.

Siirrä kattila pois levyltä. Lisää maito ohuena nauhana koko ajan kierrevatkaimella sekoittaen. Siirrä kattila takaisin levyille ja kuumenna kiehuvaiksi sekoitellen.

4.

Lisää kohmeiset pinaatit ja kuumenna keitto kiehuvaiksi.

5.

Mausta keitto suolalla, pippurilla ja sokerilla. Älä keitä enää ja tarkista maku.

6.

Tarjoa keitto keitettyjen kananmunien ja näkkileipien kanssa.



25min