



Makkarakeitto 1

Aineet: Tästä annoksesta tulee n. 10 lautasellista hyvää makkarakeittoa.
Voit puolittaa annoksen, jos haluat.

Tarvitset:

n. 900 g perunoita = 6-8 kpl isoja.

Puolikas lihaliemikuutio.

Paketti keittojuureksia.

Esim. makkarapaketti

riipaus suolaa.

Valmistus: Pese perunat kylmällä vedellä ja kuori ne.

Kaiva silmut pois ja laita kylmään veteen.

Kuorimisen jälkeen paloittele perunat sopiviksi (lusikalle pitää mahtua muutakin) ja huuhtelee perunat kylmällä vedellä.

Laita kattilaan vettä niin paljon, että perunat hyvin peittyvät.

Voit laittaa jo kiehumaan. Lisää puolikas lihaliemikuutio.

Lisää pakaste keittojuurekset.

Pilko makkara pieniksi paloiksi ja lisää keittoon.

Mikäli pidät suolaisesta ruoasta, voit lisätä hieman suolaa (huom. lihaliemikuutiosta itsessään on jo suolaa).

Anna keiton kiehua 15-20 minuuttia, jonka jälkeen ota kauhalla perunan pala ja pistä terävällä veitsellä. Roikota perunaa.

Mikäli peruna irtoaa hyvin veitsestä ilman tempuja, on keitto

valmis nautittavaksi.