



Lihakeitto 2

Aineet: 800 g luullista naudan lapaa
8 isoa perunaa
6 maustepippuria
2 isoa porkkanaa
1 sipuli
2 tl tilliä
lanttua
1½ tl suolaa

Valmistus: Laita liha kiehumaan kylmään veteen, jos haluat makua itse lihaan. Jos haluat maukkaan liemen, niin laita liha kiehuvaan veteen. Jos halutaan kumpaankin maku, niin liha kannattaa laittaa haaleaan veteen. Kun liha alkaa kiehua, poista vaahto. Lisää vasta sitten suola ja mausteet. Sipuli kannattaa laittaa kokonaisena, jotta sen saa ennen tarjoilua pois. Anna kiehua noin kaksi tuntia, jäähdytä, poista liemen pinnalta rasva ja lopuksi paloittele. Lisää liemeen kuoritut ja paloittelut perunat. Lisää mukaan tilli. Anna kiehua noin puoli tuntia. Ruoan kanssa sopii erinomaisesti herkullinen karvialainen kakko, eli kauraleipä.

www.superkokki.com