



Jauhelihakeitto 2

Aineet: 300g naudan jauhelihaa
1 rkl öljyä
suolaa, pippuria, paprikajauhetta
1 l vettä
1 tlk (70g)tomaattisoseetta
Laakerinlehti, muutama maustepippuri
1 ps (200g) keittojuureksia
6 keskikokoista perunaa
0,5dl Purjoviipaleita
2 rkl persiljasilppua
suolaa

Valmistus: Ruskista jauheliha kattilassa. Mausta. Lisää vesi, tomaattisose, lihaliemikuutio, mausteet, keittojuurekset sekä kuoritut ja kuutoidut perunat. Keitä kypsäksi.
Lisää purjoviipaleet ja persiljasilppu. Mausta suolalla.

www.superkokki.com