



Keväinen keitto

Aineet: runsas 1 l vettä tai kasvislientä
200 g jauhelihaa, broileri tai possusuikaleita
tilkka öljyä
1 pss pakastevihanneksia tai 2 naurista
2-4 perunaa
(2 korvasientä tai 10-12 herkkusientä)
4-6 tomaattia
viherpippuria
runsaasti ruohosipulia
voikukan, poimulehden, nokkosen ym. lehtiä

Valmistus: 1. Keitä korvasienet kahteen kertaan runsaassa vedessä 5 minuuttia kerrallaan ja huuhto välillä.
2. Kuutioi perunat sekä nauris ja lohko tomaatit.
3. Pätki suikaleliha, jos käytät sitä. Kuullota lihaa hetki öljytilkassa kattilan pohjalla. Lisää neste ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää peruna- ja nauriskuutiot sekä paloitellut keitetyt korvasienet tai herkkusienet ja tomaattilohkot.
4. Hauduta kypsäksi ja lisää lopuksi runsaasti ruohosipulia ja erilaisia villivihanneksia, kiehauta lopuksi.

www.superkokki.com