



Maissi-muna-sianlihakeitto

- Aineet: 2,5 l vettä
200 g suikaloitua sianlihaa (valmiit suikaleet puolikkaiksi)
suolaa
1 rkl inkiväätä
ohuina 'suikaletikkuina'
3 kananmunaa
1-2 t chilimaustetta
riipaus valkopippuria
2 pientä pussia pakastemaissia
maissijauhoa
persilja- tai purjomurua
- Valmistus: Pane liha suolaveteen kiehumaan. Kuori vaahto pois. Lisää inkivääri. Anna kiehua kypsäksi. Vatkaa kananmunat kulhossa ja kaada voimakkaasti sekoittaen lihaliemen joukkoon. Mausta liemi ja maista. Suurusta marjakeiton vahvuiseksi. Kaada kulhoon ja ripottele pinnalle vähän persilja- tai purjomurua.

www.superkokki.com