



Possu-porkkana-hernekeitto

Aineet: 2,5 l vettä
200 g sianlihaa ohuina suikaleina
2 dl pieniä (n. 1 x 1 cm) porkkanakuutioita
200 g pakasteherneitä
1 dl pätkäspagettia
2 tl chinamaustetta
1 rkl inkiväärimurua
maissijauhoa

Valmistus: Keitä lihasta liemi. Lisää joukkoon porkkanakuutiot ja kun ne ovat melkein kypsiä, lisää spagetti hetkeksi turpoamaan. Lisää lopuksi herneet ja suurusta keitto marjakeiton vahvuiseksi.

Huom! Keitosta saa helposti kasviskeiton korvaamalla lihan kasvisliemikuutiolla.