



Lihakeitto 1

Aineet: n. 600 g luutonta naudan keittolihaa
1 l vettä
suolaa, laakerinlehti, kokonaisia maustepippureita
n. 100 g selleriä
n. 150 g lanttua
1-2 porkkanaa, pala purjoa
4-5 perunaa
persiljaa

Valmistus: Pyyhi liha talouspyyhkeellä ja laita kiehumaan suolalla maustettuun veteen. Kiehauta ja kuori vaahto pois. Lisää mausteet ja keitä liha miedolla lämmöllä kypsäksi n. 1 1/2 tuntia. Nosta kypsä liha pois kattilasta. Siivilöi keitinliemi ja kaada takaisin kattilaan. Lisää liemeen kuutoidut juurekset ja purjorenkaat ja keitä 15 minuuttia. Lohko perunat ja lisää keittoon. Keitä vielä n. 20 minuuttia. Poista lihasta kalvot ja rustot, Kuutioi liha. Lisää lihakuutiot valmiiseen keittoon ja anna kuumentua. Tarkista maku ja koristele hienonnetulla persiljalla. Tarjoa leivän kera.