



Perisuomalainen lihaperunasoselaatikko

Aineet: 6-10 perunaa
pala lanttua
½-1 palsternakkaa
(1 porkkana)
vettä, suolaa
2-3 dl maitoa
(lientä yhteensä n.½l)
hiven valkopippuria
1 sipuli
500 g sikanautajauhelihaa
riipaus suolaa, mustapippuria ja paprikaa
(1muna)
Pinnalle:
persiljapippuria

Valmistus: Kuori ja lohko perunat, lanttupala, palsternakka ja porkkanat kattilaan, perunat hiukan suuremmiksi kuin juurekset. Lisää vettä niin, että kasvikset peittyvät ja hiukan suolaa. Keitä pehmeiksi. Ruskista sillä välin jauheliha omassa rasvassaan. Lisää hienonnettu sipuli ja hauduta jauhelihan seassa pehmeäksi. Mausta hyvin ja jäähdytä. Kaada kasvien keitinvesi mittakannuun ja lisää niin paljon maitoa, että lientä on noin ½ litraa. Soseuta kasvikset huolella. Sekoita joukkoon liemi ja hiukan pippuria sekä jauhelihaseos. Vatkaa hyvin lisää lopuksi muna, jos haluat. Kaada seos kevyesti öljytyyn paistovuokaan ja kypsennä 150 asteessa 30-45 minuuttia. Ripottele valmiin laatikon päälle persiljasilppua ja tarjoa lisänä etikkapunajuurta, suolakurkkua sekä tummaa leipää ja voita.