



Tappaiskeitto nykytapaan

Aineet: noin 1 1/2 kg naudan potkaa, lapaa tai rintaa (keittolihaa)
1 l vettä
10 maustepippuria
2 laakerinlehteä
1 sipuli lohkottuna
1 rkl suolaa
1 keskikokoinen lanttu
6-8 perunaa
200 g maksaa viipaleina
1 nippu persiljaa

Valmistus: Laita liha kattilaan, lisää vesi ja mausteet. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja keitä voimakkaasti kymmenen minuuttia. Alenna lämpöä, kuori vaahto pinnalta lusikalla ja hauduta liha kypsäksi. Nosta liha liemestään jäähtymään. Leikkaa jäähtyneenä luuttomiksi kuutioiksi.

Kuori lanttu, kuutiot ja kypsennä lihaliemessä 20-30 minuuttia. Kuori ja lohko perunat. Lisää kattilaan ja tarpeen mukaan lisää myös vettä. Kypsennä 15 minuuttia. Lisää lihapalat ja hauduta kasvikset kypsiksi. Kuutiot maksa, lisää keittoon. Kypsennä 5-10 minuuttia. Kuori vaahto. Lisää suolaa ja runsaasti persiljasilppua. Tarjoa keiton lisäksi hapanleipää ja ohrarieskaa.