



Pirana

Aineet: 1 l vettä
3 dl kuivia herneitä
1/4 lanttua
1/2 l perunalohkoja
3/4 dl ohrajauhoja
1 tl suolaa

Valmistus: Liota herneitä yön yli. Keitä ne liotusvedessään pehmeiksi.

Lisää lantut ja perunat ja keitä kypsiksi. Soseuta ainekset, lisää suola ja sen verran vettä, että saat vellimäisen seoksen. Vatkaa sekaan jauhot ja keitä puolisen tuntia. Jos haluat käyttää lihaa niin keittoliha sopii hyvin. Voit keittää sen erikseen kokonaisena, paloitella kypsänä ja lisätä liemineen loppuvaiheessa jauhojen lisäämisen yhteydessä. Kuori vaahto pois lihan kiehumisliemestä.

www.superkokki.com