



Suomalainen sipulisoppa

Aineet: 8 isoa sipulia
voita tai öljyä
2 rkl vehnä jauhoja
noin 1 ½ l vettä
1-2 laakerinlehteä
(1 kasvisliemikuutio)
valkopippuria
mustapippuria
suolaa
Tarjoiluun:
paahdettuja hapanleipäkuutioita

Valmistus: Kuori sipulit, leikkaa ne puolikkaiksi ja siitä edelleen viipaleiksi.

Hauduta sipuleita padassa voissa tai öljyssä silloin tällöin sekoittaen

noin 20 minuuttia. Lisää joukkoon vehnä jauhot sekoittaen sekä vesi ja mausteet. Keitä miedolla lämmöllä vähintään puoli tuntia.

Tarkista keiton maku ja lisää tarvittaessa mausteita. Voit halutessasi lisätä yhden kasvisliemikuution. Tarjoa keiton kanssa pieniä kuivalla pannulla paahdettuja hapanleipäkuutioita.