



Hapanvelli

Aineet: 3 litraa vettä
6 dl liotettuja herneitä
8 dl löysää
hapanleipätaikinan juurta
2½-3 litraa perunan lohkoja
suolaa, voita

Valmistus: Lisää veteen liotetut herneet ja keitä pehmeiksi.

Lisää perunanlohkot ja kypsennä.

Kun perunat ovat lähes kypsiä, lisää taikinanjuuri.

Anna kiehua noin tunti alhaisella lämmöllä.

Sekoita välillä, sillä keitos tarttuu helposti pohjaan.

Keitto on valmista, kun päälle muodostuu nahka.

Lisää suola ja voita maun mukaan.

Jos keitto vaikuttaa liian paksulta, lisää varovasti vettä

tämä ei ole mitään vesivelliä, vaan sakeudeltaan puuron ja vellin puolivälissä.