



Hirvikeitto 1

Aineet: 5 litraa vettä
1 kg hirven lihaa
250 g lanttua
250 g porkkanaa
pippureita
1 sipuli
2.5 l perunoita
suolaa
persiljaa

Valmistus: Laita lihat isoina paloina kiehumaan veteen. Pinnalle nousee harmaata vaahtoa, joka kuoritaan pois. Kun vaahtoa ei enää synny, lisätään mausteet ja juurekset.

Keitä 1 - 2 tuntia kunnes liha on kypsää. Tämän jälkeen nosta lihat pois kattilasta. Lisää liemeen kuoritut ja pilkotut perunat. Sillä aikaa kun perunat kiehuvat voi leikata lihat sopiviksi kuutioiksi. Kun perunat ovat kypsiä, lisää lihat ja persilja.

Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Ainesosien suhteita voi muutella haluamallaan tavalla.

Esimerkiksi peijaiskeitossa on perinteisesti ollut paljon lihaa ja vähän vihanneksia. Muuttamalla määriä saat isomman tai pienemmän keiton.