



Laskiaissoppa

Aineet: 400 g porsaanliha suikaleita, maustamaton
2 sipulia kuutioina
3 rkl voita tai margariinia
1 tl suolaa
jauhettua valkopippuria
3 rkl sinappia
2 dl vettä
3-4 tlk (ä 400 g) valmista hernekeittoa
vettä (hernekeittopurkin valmistusohjeen mukaan)
tarjoiluun: smetanaa

Valmistus: Ruskista porsaanlihasuikaleet ja sipulikuutiot useammassa erässä paistinpannussa. Lisää mausteet, sinappi ja vesi.
Kypsennä 15-20 minuuttia. Laita hernekeittoölkkien sisällöt kattilaan
lisää vesi ja possusuikale- sipulikuutioseos. Kuumenna kiehuvaaksi ja anna hautua kannen alla 10 minuuttia.
Tarjoa kiehuvan kuuma keitto smetanan ja juusto-kurkkunäkkileipien kanssa.
Valmistusaika 30 minuuttia