



Maitokaalikeitto

Aineet: Pieni kaalinkupu
3 litraa maitoa
(meiramia)
sokeria
suolaa
100g voita
2 rkl vehnä jauhoja

Valmistus: Kaalinkupu huuhdotaan ja leikataan pieniksi palasiksi.
Kaalit laitetaan maitoon ja sen annetaan hitaasti kuumeta ja
kiehua, kunnes kaalit ovat pehmeitä. Voi ja vehnä jauhot kiehautetaan
ja maito sekoitetaan vähitellen joukkoon.
Keitto saa kiehua 10 minuuttia, minkä jälkeen se maustetaan.

www.superkokki.com