



Vihreä munajuustokeitto

Aineet: 3 rkl persiljaa
15 g juustoraastetta
3 tuoretta salvian lehteä
sahramia
2 ohutta siivua vaaleaa leipää
5 dl kanalientä
riipaus inkivääriä
1 rkl valkoviiniä
50 g juustoraastetta
3 munaa

Valmistus: Liota leipää kanaliemessä. Hienonna persilja ja salvia huumareessa, sekoita sahrami joukkoon. Lisää 15 grammaa juustoraastetta ja liotettu leipä, sekoita. Käytä tarvittaessa tehosekoitinta. Sekoita viini ja inkivääri, lisää joukkoon. Kiehauta, ole varovainen, jotta keitto ei tartu pohjaan. Sekoita joukkoon loput juustosta sekä kolme munaa. Keitä, kunnes muna on kypsytynyt.

www.superkokki.com