



Helppo herkkusienikeitto

Aineet: 1 Kasvisliemikuutio
1 prk Herkkusieniä tuoretta/tuoreita
Viherpippurisulatejuustoa
2-3 Sipulia
Voita
1 l Vettä
Kermaa

Valmistus: Huuhtelee, valuta ja pilko sienet, kuori ja hienonna sipuli. Laita voita tai öljyä kattilaan sekä sienet ja sipulisilppu. Kuullota 5-10 min. ja lisää sulatejuusto sekä liemikuutio. Anna kiehua vielä kunnes juusto sulaa kunnolla ja mausta kermalla.

www.superkokki.com