



Kolmen makkaran keitto

Aineet: 3 rkl Öljyä
70 g Pekonia suikaleina
1 Sipulia hienonnettuna
0,5 l Savojjinkaalia suikaleina
3 dl Porkkanoita kuutioina
2 dl Palsternakkaa kuutioina
2 dl Varsiselleriä kuutioina
3 kynsi/kynttä Valkosipulia viipaleina
1 l Kasvislientä
2 Kabanossia viipaleina
2 Grillibalkania viipaleina
3 Bratwurstia viipaleina
Timjamia hienonnettuna
Ruohosipulia viipaleina
Suolaa
Mustapippuria rouhittuna

Valmistus: Ruskista pannulla ensin makkaraviipaleet.

Ruskista pekoni ja paahda kasvikset.

Lisää kasvisliemi ja keitä, kunnes kasvikset ovat melkein kypsiä.

Lisää ruskistetut makkaraviipaleet ja kiehauta.

Mausta pippurilla ja yrteillä.