



Korvasienikeitto

Aineet: 25 g korvasieniä kuivattuna
2 rkl voita
2-3 rkl vehnä jauhoa
8 dl kasvislientä
2 dl kermaa
suolaa
valkopippuria

Valmistus: Käsittele korvasienet.

Sulata voi kattilassa, lisää hienonnetut sienet ja sekoittele niitä hetken aikaa. Ripottele jauhot joukkoon, lisää neste vähitellen samalla sekoittaen. Anna keiton kypsyä miedolla lämmöllä vähintään noin 15 minuuttia. Mausta ja lisää kerma.

www.superkokki.com