



Palvilammaskaalikeitto

Aineet: 2,5 l vettä
500 g luutonta lampaan lapaa
1 tl karkeaa suolaa
300 g liemijuureksia
3 laakerinlehteä
½ tl kokonaisia mustapippureita
½ tl kokonaisia valkopippureita
500 g valkokaalia
200 g luutonta palvilammasta
100 g porkkanaa
150 g kuorittua perunaa
2 rkl hienonnettua persiljaa

Valmistus: Laita vesi, lampaanlapa ja suola kattilaan. Laita kattila tulelle.

Kuori pinnalle kertyvä vaahto tarkkaan pois ja lisää kattilaan liemijuurekset, laakerinlehdet ja pippurit. Keitä kannen alla noin 2 tuntia eli kunnes liha on mureaa. Nosta liha pois liemestä ja siivilöi liemi. Leikkaa liha 1 cm kuutioiksi. Laita liemi takaisin kattilaan ja lisää joukkoon ohuiksi suikaleiksi leikattu kaali. Leikkaa palvilammas pieniksi kuutioiksi. Hauduta 1 tunti ja lisää joukkoon viipaloidut porkkanat, lohkotut perunat ja kuutoidut lihat. Hauduta kunnes perunat ovat pehmenneet. Lisää keittoon persilja juuri ennen tarjoilua.