



Lammasteitto

Aineet: 500 g lampaan jauhelihaa
200 g suikaloituja juureksia tai valmiita juuressuikaleita
4 perunaa kuutioina
1 iso sipuli silputtuna
2 valkosipulin kynttä silputtuna
1 l laihaa lihalientä
silputtua persiljaa
inkivääriä
juustokuminaa
mustapippuria
suolaa

Valmistus: Ruskista jauheliha kuiviltaan uunissa. Kuullota kattilassa öljyssä juurekset ja sipulit. Lisää jauheliha ja perunat kattilaan. Lisää lihaliemi ja mausteet. Keitä kypsäksi. Keitto tarvitsee kyytipojakseen paljon hyvää tuoretta leipää.

www.superkokki.com