



## Lipstikalla maustettu lammassoppa

Aineet: 800 g-1 kg lammasta, selkää, lapaa tai rintaa  
3 l vettä  
suolaa  
3 sipulia  
3 porkkanaa  
lantun palanen  
6-7 perunaa  
12 pippuria (vastajauhettua, mustaa tai valkoista)  
1 tl kuivaa lipstikkaa  
1 tl timjamia  
2 dl purjopaloja  
vähän rosmariiniä  
persiljasilppua

Valmistus: Laita puhdistettu liha kattilaan ja lisää vähän suolaa. Kiehauta, poista vaahto reikäkauhalla tarkkaan. Lisää joukkoon kokonaiset sipulit ja mausteet. Anna kiehua reilun tunnin verran. Lisää pienennetyt porkkanat ja lantunpalat, keitä viisitoista minuuttia. Kun liha alkaa tuntua kypsältä, ota pois kattilasta ja paloittele se suupaloiksi. Lisää kuoritut, pilkotut perunat soppaan ja keitä kypsiksi. Lisää lihat ja persiljasilppu kattilaan.