



Suppilovahverokeitto 1

Aineet: 1 pieni sipuli
1 - 2 rkl öljyä tai margariinia
2 rkl vehnäjauhoja
8 dl maitoa
1/2 - 1 rasia maustamatonta sulatejuustoa
yksi lihaliemikuutio
1/2 - 1 tl rakuunaa
1 dl kermaa
n. 1 - 1 1/2 dl kuivattuja suppilovahveroita
(suolaa)

Valmistus: Hienonna sipuli ja kuullota rasvassa. Ripottele joukkoon vehnäjauhot. Lisää maito sekoittaen hyvin, etteivät vehnäjauhot kokkaroidu. Anna kiehahtaa. Lisää muut aineet. Jauha suppilovahverot hienoksi ja lisää joukkoon. Anna keiton kiehua hiljalleen, jotta sienistä tulee keittoon makua ja ne pehmenevät. Koristeeksi sopii persilja.