



Keuhkomuhennos

Aineet:	1 kpl	Vasikan sydän
	1 kpl	Vasikan keuhkoa
		Vettä
		Suolaa
	50 g	Margariinia tai voita
	1 kpl	Sipulia
	3 dl	Maitoa tai keitinlientä
	1 dl	Korppujauhoja
		Suolaa
		Valkopippuria
		Etikkaa

- Valmistus:
1. Sydän ja keuhkot viiletään auki ja pannaan kylmään veteen, että veri niistä tarkkaan erkanee.
 2. Laita ne kattilaan kylmään veteen ja lisää suola. Keitä miedolla lämmöllä noin yksi tunti.
 3. Poista kalvot ja kurkkutorvi ja liha hienonnetaan.
 4. Kuorittu, hienonnettu sipuli ruskistetaan margariinissä tai voissa paistinpannulla. Lisää lihat ja ruskista.
 5. Lisää korppujauhot, mausteet ja maito tai keitinliemi. Sekoitetaan hyvin joukkoon.
 6. Muhennoksen annetaan kiehua hyvän aikaa. Keitinliemen voi käyttää keittojen liemeksi.