



Suppilovahverokeitto 2

Aineet: 2 dl kuivattuja suppilovahveroita tai
3 dl pakastettuja
2 sipulia
1 valkosipulinkynsi
nokare voita freesaamiseen
3 rkl vehnäjauhoja suurustamiseen
2 l lihalientä
1-2 rkl tomaattipyreetä
rouhittua mustapippuria
1 dl kuohukermaa
tilkka sherryä (ei välttämätön)

Valmistus: Jos käytät kuivattuja suppilovahveroita, liota niitä yön yli ja käytä liotusvesi lihaliemeen. Sipulit ja valkosipulinkynsi silputaan (ei puristeta) ja freesataan voissa. Lisätään suursjauhot ja lihaliemi, annetaan kiehahtaa.

Tämän jälkeen keitokseen laitetaan saksilla pilkotut sienet ja keitetään hiljaisella lämmöllä puolisen tuntia.

Lisätään kerma ja mausteet.

Persiljasilppu kaunistaa valmiin keiton.