



Makkarakeitto 2

- Aineet:
- n. 8 dl vettä (lisää tarvittaessa)
 - 1 kpl kasvisliemikuutio
 - 1-2 pss keittojuureksia/kasvissuikaleita (pakaste)
 - 4-6 kpl perunoita
 - n. 200 g lenkkimakkaraa tai nakkeja
 - n. 6-8 kpl maustepippuria, persiljaa, tarvittaessa hiven suolaa
- Valmistus:
- Kuori ja paloittele perunat ja pane kiehumaan kuumaan kasvisliemeen, jossa on pippurit mausteena, keitä lähes kypsiksi ja lisää keittojuurekset. Keitä kunnes perunat ja juurekset ovat kypsiä. Lisää kuutoidut makkarat ja silputtu persilja. Anna hautua kannen alla muutama minuutti, kunnes makkarat ovat kuumia, älä keitä, sekoita. Jos persiljaa on reilusti, voit jättää sitä silputtuna pöytään lasi- tms. astiaan, josta sitä voi ripotella jokainen syöjä itse lautaselleen. Lisukkeena leipää ja juustoa.