



Sikopaimenen keitto Csertan tapaan

Aineet: 200 g porkkanaa
100 g persiljanjuurta tai palsternakkaa
5 kpl selleriä
4 kpl sienia
2 rkl rasvaa tai voita
50 g savupekoni
1 punasipuli
suolaa
jauhettua pippuria
jauhoja

Valmistus: Puhdistetut vihannekset ja sienet paloitellaan kuutioiksi. Pekoni paloitellaan hienoksi ja sipuli raastetaan. Puolet rasvasta tai öljystä käytetään sipulin ja vihannesten kuullottamiseen, jonka jälkeen vihannekset laimennetaan 1,5 litralla vettä ja maustetaan suolalla ja pippurilla. Keiton annetaan kiehua edelleen. Valmis keitto suurustetaan voilla ja jauhoilla sekä maustetaan pekonikuutioilla ja pekonin rasvalla. Tarjotaan lihapyöryköiden kera.

www.superkokki.com