



Szalkan nyttikeitto (Mateszalkasta)

Aineet: 250 g naudanpotkaa
250 g kananlihaa
200 g porkkanaa
100 g persiljanjuurta tai palsternakkaa
100 g kyssäkaalia
50 g selleriä
300 g jauhoja
3 munaa
50 g herkkusieniä
1 nippu persiljaa
suolaa
kasvisliemikuutio

Valmistus: Esityöt:

Vihannekset puhdistetaan ja pilkotaan, puhdistetut sienet viipaloidaan ja persilja silputaan.

Valmistus:

Naudanliha keitetään kylmässä suolavedessä. Kananliha, sienet ja vihannekset lisätään, kun liha on puolikypsää. Keittämistä jatketaan miedolla lämmöllä. Valmiista lihasta poistetaan luut, liha pilkotaan ja jauhetaan.

Jauheliha maustetaan suolalla, pippurilla, persiljalla ja sideaineeksi lisätään muna. Jauhoista ja munista valmistettu taikina kaulitaan ja paloitellaan 3 cm kokoisiksi neliöiksi, jotka täytetään jauhelihamassalla.

Taikinanyytit keitetään lihaliemessä.