



## Smetanainen keitto Makon tapaan

Aineet: 250 g sianlihaa  
250 g perunoita  
40 g jauhoja  
40 g rasvaa tai margariinia  
1,5 l lihalientä  
1 punasipuli  
1 sitruuna  
1 laakerinlehti  
5 munaa  
0,5 dl smetanaa  
suolaa  
maustepaprikaa  
jauhettua pippuria

Valmistus: Esityöt:

Sipuli hienonnetaan, sianliha ja peruna leikataan kuutioiksi ja sitruunasta puristetaan mehu.

Valmistus:

Rasvassa tai margariinissa kuullotettuun sipuliin lisätään lihapalat ja annetaan hautua. Lisätään paprika, lihaliemi ja perunat, maustetaan suolalla, sitruunalla, pippurilla ja sinapilla. Suurustetaan, maustetaan smetanalla sekä kiehautetaan. Tarjotaan kuutioiksi paloitetujen, kovaksi keitettyjen munien kera.