



Sianteurastajan keitto Maten tapaan

Aineet:	300	g	linnunlihaa
	150	g	viipaloitua sianlihaa
	100	g	porkkanoita
	100	g	persiljaa
	50	g	sieniä
	100	g	jauhoja
	1		muna
	1		pieni punasipuli
	30	g	voita
	20	g	vihreää paprikaa
	1		tomaatti
			jauhettua pippuria
			maustepaprikaa

Valmistus: Esityöt:

Sianlihasta poistetaan rasvaiset osat. Sian- ja linnunliha sekä puhdistetut vihannekset leikataan pieniksi kuutioiksi, punasipuli hienonnetaan, sienet viipaloidaan ja vihreä paprika sekä tomaatti paloitellaan.

Valmistus:

Liha, sipuli, vihannekset ja sienet haudutetaan pienessä voimäärässä, vihreä paprika ja tomaatti lisätään.

Maustetaan ja laimennetaan 1,5 litralla vettä. Keitetään pehmeäksi. Tarjotaan voitaikinasta muotoiltujen kokkareiden kera.