



Punainen linssikeitto - Kirmizi mercimek corbasi

Aineet: 1 l lihalientä tai vettä
125 g punaisia linsejä
2 tl voita tai margariinia
2 tomaattia tai 1 dl tomaattimurskaa
runsaasti persiljaa
suolaa ja mustapippuria maun mukaan

Valmistus: Sulata voi kattilassa ja lisää linssit. Kaada päälle lihaliemi tai vesi.

Kalttaa pintaan viilletyt tomaatit kiehuvaan veteen. Paloittele kuoritut tomaatit ja lisää ne kattilaan.

Mausta tarvittaessa suolalla ja mustapippurilla. Keitä, kunnes linssit pehmenevät ja ripottele jokaisen annoksen päälle runsaasti persiljaa.

www.superkokki.com