



Torvisienikeitto

Aineet: 1 dl vettä liotukseen
3 rkl murskattuja kuivattuja mustatorvisienia
2 lihaliemikuutiota 1 litra vettä
100-200 g sulatejuustoa
pippuriseosta
ranskankermaa
persiljaa

Valmistus: Liota torvisieniä pari tuntia desilitrassa haaleaa vettä. Pane kiehuvaan veteen lihaliemikuutiot ja paloittele siihen sulatejuusto. Lisää sienet liotusvesineen keittoon, mausta ja anna kiehahtaa. Höystä kuuma keitto ranskankermalla ja ripottele koristeeksi runsaasti persiljasilppua. Nauti hyvän ystävän ja paahdetun ruisleivän ja hyvien ystävien kanssa.

www.superkokki.com