



Ullan suppilokeitto

Aineet: 1 litra tuoreita suppilovahveroita
öljyä
2-3 rkl voita tai margariinia
5 rkl vehnäjauhoja
1 1/2 litraa vahvaa lihalienta
valkopippuria
3 rkl tomaattisoseetta
1 rkl sinihomejuustoa
2 dl kermaa
persiljaa

Valmistus: Hienonna puhdistetut suppilovahverot. Keitä öljyssä niin että sienet menevät kokoon. Ota sienisilppu lautaselle. Lisää kattilaan rasva ja sekoita siihen vehnäjauhot.

Lisää lihaliemi vähitellen hyvin sekoittaen. Lisää sienisilppu, valkopippuri, tomaattisose sekä juusto pieninä muruina. Anna kiehua noin 10 minuuttia. Lisää lopuksi kerma. Anna kiehahtaa ja ripota pinnalle persiljaa ennen tarjoamista.