



Antin tattikeitto

Aineet: kourallinen kuivattuja tatteja
2 dl vettä
2 sipulia
2 rkl rikottuja ohraryynejä
1 litra vettä
(kasvisliemikuutio)
(1-2 perunaa)
1 dl kermaa
(smetanaa lautaselle)

Valmistus: Pane kuivatut tatit likoamaan haaleaan veteen. Kun ne ovat
pehmeitä (2-3 tunnin kuluttua) silppua sienet. Käytä liotusvesi
liemeen. Kypsennä paksupohjaisessa kattilassa sipulisilppu.
Lisää tattisilppu ja rikotut ohraryynit.
Kaada päälle liotuslientä ja vettä noin litra voit lisätä liemikuutionkin. Keitä hiljaa ainakin tunti Voit lisätä
keittoon kuorittuja, tikkumaisiksi leikattuja
perunoita keittämisenloppupuolella Kun ryynit ovat kypsyneet,
pehmennä keitto kermatilkalla. Jos se on liian sakeaa lisää
lientä. Silppua päälle runsaasti persiljaa