



Moskovalainen Rassolnik

Aineet: Kahden kanan maksa, sydän,
kiviipiira (kanalintujen lihasmaha), kaula ja siivet
3 suolakurkkua
3 rkl riisiä
1 porkkana
1 sipuli
2 rkl etikkaa
3 laakerinlehteä
8 mustapippuria
3 valkosipulinkynttä
30 g ruokaöljyä
persiljaa ja suolaa

Valmistus: Paloiteltuja ja puhdistettuja kananpaloja keitetään n. tunti. Lisätään paloitellut juurekset ja riisi ja keitetään puolikypsäksi. Lisätään paloiteltu sipuli, pippurit ja laakerinlehdet.
Kun riisi on kypsää lisätään paloiteltu kurkku ja keitetään vielä 5 minuuttia. Lisätään persilja ja kiehautetaan. Valmiiseen keittoon lisätään suolalla ja öljyllä maustettu valkosipulimurska.