



Slovakialainen soppa

Aineet: 150 g salamia
2 sipulia
3 valkosipulinkynttä
1 l vettä
5 mustapippuria
1 laakerinlehti
4 perunaa
1 pieni kiinankaali
rkl tomaattisosesta
200 g täyslihamakkaraa
1 etikkakurkku
(smetanaa)

Valmistus: Suikaloi salami ja hienonna sipuli. Hauduta hetki kattilan pohjalla. Mausta valkosipulimurskalla. Kaada kattilaan neste ja lisää mausteet. Lisää perunakuutiot hautumaan. Keitä 15 minuuttia. Lisää keittoon suikaloitu kiinankaali, tomaattisose ja makkaraviipaleet.
Hauduta vielä 15 minuuttia. Viimeistele keitto etikkakurkkukuutioilla juuri ennen tarjoilua. Halutessasi voit tarjoilla keiton kanssa smetanaa.

www.superkokki.com