KEITOT

Tomaattikeitto 1	
1 rkl	margariinia
2 litraa	jälkilihalientä
100 g	savustettua silavaa
3 rkl	vehnäjauhoja
½ rkl	suolaa
5-6 rkl	tomaattisosetta
½ tl	hienonnettua valkopippuria
1	munankeltuainen
1 ½ dl	kermaa
Kuutioiksi leikattu silava ruskistetaan margariinissa, vehnäjauhot ja tomaattisose sekoitetaan joukkoon ja kiehuva lihaliemi lisätään pienin erin. Keitto saa kiehua hetken ja maustetaan. Munankeltuainen ja kerma sekoitetaan ja kaadetaan keittoon voimakkaasti vispilöiden. Keitossa voi tarjota lihakokkareita.	

Luukeitto	
	ruskistettuja luita
3 litraa	vettä
1 rkl	ohra- tai riisisuurimoita
1 litra	perunoita
	pala lanttua
2-3	porkkanaa
1	sipuli
6	maustepippuria
	suolaa, hienonnettua persiljaa
Uunissa ruskistetut luut, puhdistetut ja kuutioiksi leikatut juurekset, sipuli ja suurimmat keitetään vedessä kunnes juurekset ovat pehmeät. Luut otetaan pois keitosta, keitto maustetaan, persilja lisätään ja luista leikattu liha pannaan keittoon.	

Maa-artisokkakeitto	
1 ½ litraa	maa-artisokkia
1	selleri
2 litraa	vettä
3 rkl	margariinia
2 rkl	vehnäjauhoja
½ rkl	suolaa, hienonnettua valkopippuria, sokeria
3 dl	kermamaitoa
2	munankeltuaista
	hienonnettua persiljaa
Juurekset puhdistetaan, paloitellaan ja keitetään pehmeiksi suolatussa vedessä, minkä jälkeen keitto puserretaan siivilän läpi. Margariini ja jauhot kiehautetaan, puserrettu liemi lisätään ja keitto saa kiehua hetken. Viimeksi vispilöidään kermamaitoon sekoitetut	

KEITOT

munankeltuaiset joukkoon ja persilja lisätään.

Keiton lisänä tarjotaan ruskistettuja leipäkuutioita.

Porkkana- ja maitokeitto	
½ kg	porkkanoita
2 rkl	margariinia
1 rkl	vehnäjauhoja
½ litraa	vettä
2 litraa	maitoa
1 rkl	suolaa
1 tl	sokeria
¼ tl	hienonnettua muskottia

Porkkanat raaputetaan, huuhdotaan ja raastitaan tai jauhetaan lihamyllyssä. Margariini ja vehnäjauhot kiehautetaan, porkkanasose ja kiehuva vesi ja maito lisätään. Keitto saa kiehua ja maustetaan.

Keitossa voi tarjota vähässä suolassa vedessä keitettyjä porkkanakuutioita.

Kirsikkakeitto	
250 g	kuivattuja kirsikoita
2 ½ litraa	vettä
1 pala	kanelia
2 rkl	voita tai margariinia
3 rkl	vehnäjauhoja
2 dl	sokeria

Kirsikat huuhdotaan ja keitetään kanelipalan kanssa vedessä, kunnes kaikki maku on lähtenyt marjoista, ¾ tuntia, jolloin ne siivilöidään pois. Voi ja jauhot kiehautetaan ja liemi lisätään pienin erin, keitto maustetaan sokerilla ja saa kiehua hetken.

Keitto tarjotaan lämpimänä kermavaahdon ja vehnäkorppujen kera.

Sitruunakeitto	
2 ½ litraa	vettä
1 pala	kanelia
1 dl	mannasuurimoita
1 dl	rusinoita
1 ½	sitruunaa
2 dl	sokeria
1 rkl	perunajauhoja

Vesi, kaneli , raastettu sitruunankuori, mannasuurimot ja rusinat pannaan kiehumaan ja seos saa kiehua noin 20 minuuttia. Keitto maustetaan sokerilla, minkä jälkeen se suurustetaan vähään kylmään veteen sekoitetuilla perunajauhoilla ja saa kiehahtaa. Jäähtyneeseen keittoon lisätään sitruunan mehua.

KEITOT