MAAILMAN NOPEIN LIHAKEITTO

|  |  |
| --- | --- |
| 4-6 hengelle/25 minuuttia | |
| 600 g-800 g | Maalaishyytelöä eli aladobia |
| 3 | Porkkanaa |
| 2 | Sipulia |
| 1 | Lanttu |
| 1 | Juuriselleri |
| 2 | Palsternakkaa |
| 1 | Purjo |
| 6-8 kpl | Kiinteämaltoista perunaa |
| 3-4 rkl | Rypsiöljyä |
|  | Vettä |
| 3 | Laakerinlehteä |
|  | Suolaa |
|  | Mustapippuria ja maustepippuria |
|  | lehtipersiljaa |
|  | Lipstikkaa |
| 1. Kuullota kuorittuja ja pilkottuja juureksia ja sipuleita kattilassa kuumassa öljyssä. Älä kuitenkaan ruskista. 2. Lisää vettä niin paljon, että kasvikset peittyvät. Kiehauta. Lisää maalaishyytelö ja kiehauta. 3. Tarkista maku ja mausta laakerinlehdillä sekä tarpeen mukaan suolalla ja pippureilla. Lisää tarvittaessa tilkka vettä keiton joukkoon ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes juurekset ovat kypsiä. 4. Silppua lehtipersilja ja lipstikka ja lisää keiton päälle. Tarjoile hyvän ruisleivän ja maidon kera. | |