



Sianteurastajan keitto Maten tapaan

Aineet: 300 g linnunlihaa
150 g viipaloitua sianlihaa
100 g porkkanoita
100 g persiljaa
50 g sienä
100 g jauhoja
1 muna
1 pieni punasipuli
30 g voita
20 g vihreää paprikaa
1 tomaatti
jauhettua pippuria
maustepaprikaa

Valmistus: Esityöt:

Sianlihasta poistetaan rasvaiset osat. Sian- ja linnunliha sekä puhdistetut vihannekset leikataan pieniksi kuutioiksi, punasipuli hienonnetaan, sienet viipaloidaan ja vihreä paprika sekä tomaatti paloitellaan.

Valmistus:

Liha, sipuli, vihannekset ja sienet haudutetaan pienessä voimäärässä, vihreä paprika ja tomaatti lisätään. Maustetaan ja laimennetaan 1,5 litralla vettä. Keitetään pehmeäksi. Tarjotaan voitaikinasta muotoiltujen kokkareiden kera.