



Pehmeä purjo-perunasosekeitto

Aineet: 3-4 purjoa
1 sipuli
5-6 perunaa
1 1/4 l vettä
2 kasvisliemikuutiota
suolaa
valkopippuria
1 dl kermaa
persiljaa ja purjosuikaleita

Valmistus: Puhdista purjot kuori sipulit ja perunat. Pieni purjot, perunat ja sipuli. Keitä ainekset pehmeiksi kasvisliemessä (20-30 min). Soseuta keitto tehosekoittimella tai sosemyllyllä ja kuumenna uudelleen kiehuvaaksi. Mausta keitto ja lisää kerma. Hienonna keittoon persilja ja lisää koristeeksi purjosuikaleita. Halutessasi voit sakeuttaa keittoa lisäämällä siihen kerman joukkoon 1-2 rkl vehnä jauhoja. Anna keiton silloin kiehua muutaman minuutin ajan kerman lisäämisen jälkeen.

www.superkokki.com