



Hapankaalikeitto

Aineet: 100-200 g savustettua siansivua tai ylikypsää kylkeä
1 rkl öljyä
300 g hapankaalia
1-2 porkkanaa
1 sipuli
1 l lihalientä
1 laakerinlehti
8-10 maustepippuria
(1 kasvisliemikuutio, esim. basilika-timjamikuutio)
pala lanttua ja juuriselleriä
1/2 palsternakkaa
1-2 rkl tomaattisoseetta
1 rkl vehnä jauhoja
2-4 valkosipulinkynttä
(suolaa)
hienonnettua persiljaa

Valmistus: Poista lihasta nahka ja kuutioi tai suikaloi se. Kuori ja suikaloi porkkana, sipuli ja lanttu- ja selleripala sekä palsternakka. Ruskista lihapalat kevyesti öljyssä ison kattilan pohjalla. Lisää hapankaali sekä porkkana ja sipuli. Sekoita ja ruskista, lisää lihaliemi ja mausteet. Kuumenna liemi kiehuvaksi ja lisää loput kasvikset. Keitä ne kypsiksi. Saosta keitto jauhoilla, jotka sekoitat tomaattisoseeseen ja vesi tilkkaan. Mausta valkosipulilla ja suolalla. Ripota pintaan persiljaa. Tarjoa keiton kanssa tummaa leipää.