



Lapinäidin keitto

Aineet: 350 g Poronkärjistystä
1 l Vettä
5 kpl Perunoita
1 kpl Sipulia
1 pussia Herne-maissi-paprika sekoitusta
1 rasia Paprika sulatejuustoa
1 dl Kermaa
1 kpl Lihaliemikuutioita
Mustapippuria
Rakuunaa

Valmistus: Kiehauta vesi ja lisää lihaliemikuutio. Kuori ja kuutioi perunat, laita lihaliemeen kiehumaan. Ruskista poronkärjitys pannulla. Lisää poronkärjitys, sipuli ja herne-maissi-paprika sekoitus melkein kypsien perunoiden sekaan. Lisää kypsään keittoon sulatejuusto, mausteet ja lopuksi kerma.