



Kuivalihavelli

Aineet: 300 - 500g kuivattua poronlihaa
3 l vettä
1 dl riisi- tai ohrasuurimoita
6 - 10 perunaa riippuen koosta
0,5 l maitoa

Valmistus: Liota paloiteltua luista kuivaa lihaa yön yli kylmässä vedessä.

Keitä lihat seuraavana päivänä niin kypsäksi, että liha irtoa

helposti luista n. 2 - 3 tuntia. Lisää kypsymisen keskivaiheilla

suurimot ja loppuvaiheessa perunat pieneksi lohkottuina ja maito.

Maidosta voidaan tehdä myös suurus sekoittamalla maitoon 2 - 3 rkl vehnä jauhoja. Suurus kaadetaan hitaasti hämmentäen velliin aivan viimeiseksi. Annetaan kiehua hetkinen ja tarjoillaan.

www.superkokki.com