



Vegetaarinen keitto

Aineet: 1/4 lanttua
2 porkkanaa
5 perunaa
5 maustepippuria
2 sipulia 1
1/2 rkl suolaa
2 litraa kuumaa vettä
1 1/2 dl kauraryynejä
3 rkl margariinia tai voita
1 rkl persiljaa

Valmistus: Huuhto, kuori ja leikkele pieniksi kuutioiksi lanttu, perunat ja porkkanat.

Kuori ja paloittele sipuli. Kuumenna kattila ja laita margariini, sipulit ja kauraryynit siihen ruskistumaan.

Sekoita hyvin.

Kun kaikki ovat hetken aikaa "pirisseet" lisätään vesi, suola ja pippurit.

Kun kuutiot ovat pehmeitä lisätään hienonnettu persilja ja keitto on valmista tarjoiltavaksi.

www.superkokki.com