



Lihakeitto Zselicin tapaan

Aineet:	150 g	linnunmaksaa
	150 g	lampaanlihaa
	150 g	sianlihaa
	500 g	sianluuta
	100 g	porkkanoita
	100 g	persiljajuurta tai palsternakkaa
	100 g	herkkusieniä
	120 g	jauhoja
	1	nippu persiljaa
	1	nippu tilliä
	1	punasipuli
	3 dl	smetanaa
	40 g	suolaa
		jauhettua pippuria
	80 g	rasvaa tai voita tai margariinia

Valmistus: Esityöt:

Sianluusta keitetään lihaliemi. Lihat, vihannekset, sipuli ja linnunmaksaa paloitellaan pieniksi, persilja, tilli silputaan ja sienet viipaloidaan.

Valmistus:

Voissa kuullotettuun sipuliin lisätään liha, paistetaan ja maustetaan suolalla ja pippurilla. Lisätään tilkka lihalientä ja annetaan hautua puolipehmeäksi. Lisätään vielä lihalientä sekä sienet, linnunmaksaa, tilli ja persilja. Keittoa hämmennetään, kiehautetaan ja maustetaan smetanalla. Tarjotaan korppujauhokokkareiden kera.