Pietarin kaalikeitto

Aineet:

250 g nautaa
100 g kinkkua
100 kg kanaa
100 g sorsaa tai hanhea
700 g hapankaalia
2 sipulia
3 laakerinlehteä
4 valkosipulin kynttä
1 porkkana
10 kokonaista mustapippuria
1 rkl etikkaa
4 rkl smetanaa
persiljaa
suolaa
200 g lammasta

Valmistus: Lihat ja porkkana keitetään puolikypsäksi, otetaan liemestä ja paloitellaan. Hapankaali höyrytetään tipassa ruokaöljyä ja vettä ja lisätään lihaliemeen. Lisätään paloiteltu liha ja sipuli ja keitetään kypsäksi. 10 minuuttia ennen kypsymistä lisätään mausteet. Tarjoiltaessa lautasille laitetaan pala jokaista lihaa, smetanaa ja mausteruohoja. Usein keitto syödään tattaripuuron kanssa.