

Jauhelihakeitto

Tekijä: **Pelina**

Perussoppa :)

Raaka-aineet

1,5 l vettä

8–10 perunaa

300 g jauhelihaa

1 Sipuli

10 kok. mustapippuria

2 lihaliemikuutiota

1 keittojuurespussi

suolaa

persiljaa

Ohjeet

Ruskista jauheliha ja sipuli rasvassa. Viipaloi perunat. Laita kattilaan perunat, jauheliha, juurekset, pippurit, vesi ja lihaliemikuutiot. Keitä keitto kypsäksi. Mausta suolalla ja persiljalla.



Maistuiko? Hyvä ruoka on tehty jaettavaksi! Anna reseptille kiitosta osoitteessa www.kotikokki.net/reseptit/nayta/7983/ ja vinkkaa herkusta esimerkiksi kavereille Facebookiin. Kiitos!



Kotikokki.net
mobiilisovelluksena? Lataa
kotikokki.net/mobiililaunch/

