

Perinteinen makkarakeitto

Aineet:

1 l	vettä
2	lihaliemikuutioita
2-4	porkkanaa, kuutioina
6-8	perunaa, lohkoina
2	sipulia (ja valkosipulia) hienonnettuna
400 g	Tapolan Perinteistä Suomimakkaraa
2-4 tl	voita tai öljyä
	musta-ja valkopippuria

Ruskista makkarapalat voissa tai öljyssä, samassa kattilassa jossa teet keiton. Nosta ruskistetut palat hetkeksi lautaselle, josta syöt keiton. Näin on astioita tiskissä vähemmän. Ruskista sipuleita hieman, lisää vesi ja liemikuutiot, perunalohkot ja porkkanat. Anna kiehua hiljalleen kannen alla noin 15 minuuttia. Lisää sitten makkarapalat, jos niitä vielä on. Mausta keitto pippureilla. Ja eiku syömään, ruislevän kanssa.

