

NAKKIKEITTO

(6 annosta)

SYDÄNMERKKI-
RUOKAOHJE

Tarvitset

1 litra vettä
400 grammaa tomaattimurskaa
1 lihaliemikuutio
400 grammaa perunoita
1 sipuli
2 valkosipulin kynttä
600 grammaa keittojuureksia (pakaste)
300 grammaa nakkeja (rasvaa
enintään 10 %)



Raaka-aineet



vesi



tomaattimurska



lihaliemikuutio



peruna



sipuli



valkosipuli



keittojuurekset



nakki

Työvälineet



litran mitta



kattila



kuorimaveitsi



leikkuuveitsi



leikkuulauta

Tee nakkikeitto näin

- 1 Mittaa kattilaan **1 litra vettä**.
Kaada **400 grammaa tomaattimurskaa** kattilaan.



- 2 Lisää **1 lihaliemikuutio** kattilaan. Laita kattila liedelle ja kuumenna kiehuvaiksi.



- 3 Kuori **400 grammaa perunoita** kuorimaveitsellä. Pilko perunat 2 sentin paloiksi. Laita perunapalat kattilaan.



- 4 Kuori **1 sipuli**. Hienonna sipuli. Kaada kattilaan.



- 5 Kuori **2 valkosipulin kynttä**. Hienonna valkosipulinkynnet. Kaada kattilaan.



- 6 Kaada kattilaan **600 grammaa keittojuureksia**. Anna kiehua **15–20 minuuttia** eli kunnes kasvikset ovat kypsiä.



- 7 Pilko **300 grammaa nakkeja** viipaleiksi. Kaada nakkipalat kattilaan. Anna kiehua **2 minuuttia**.



- 8 Tarjoa nakkikeiton kanssa **täysjyväistä leipää**.

VINKKI!
VOIT VALMISTAA
NAKKIKEITON ILMAN
TOMAATTIMURSKAA.
LISÄÄ SILLOIN
VETTÄ 4–5 DL.

VINKKI!
KÄYTÄ
KASVISVERSION
KASVISNAKKEJA.

