

## Koppelokeitto

koppelon rinta- ja täkkälihaa

puikulapottuja

sipulia (paljon)

porkkanoita

voita paistamiseen

suolaa

pippuria (musta ja mauste)

laakerinlehtiä

valkosipuli-yrttiliemikuutio



Pilko pestyt ja puhdistetut lihat kuutioiksi (suhun sopivan kokoisia kuutioita).

Ruskista lihat pikaisesti kuumalla pannulla, mausta samalla suolalla ja pippurilla.

Laita ruskistetut lihat isoon kattilaan.

Kuori sekä potut, että porkkanat ja pilko kuutioiksi (suhun sopivan kokoisia kuutioita) -> lisää kattilaan.

Lisää kattilaan myös suola, pippuri ja laakerinlehdet.

Lisää kattilaan vettä niin, että kaikki peittyy.

Keitä 1/2h (puolituntia)

Kuori ja pilko sipuli isoiksi paloiksi, lisää palat kattilaan muiden ainesten sekaan ja keitä vielä 10 min.

Valmis

Ruisleipää ja juomaksi olutta tai punaviiniä.