

Mausteinen härkäpapu-kasviskeitto

1 sipuli

2 kynttä valkosipulia

2 isoa porkkanaa

Mausteinen härkäpapu-kasviskeitto

1 sipuli

2 kynttä valkosipulia

2 isoa porkkanaa

4 dl esikypsennettyä härkäpapua

0,5 kg perunaa

pieni purkki tomaattipyrettä

pussi parsakaalia (200 g)

n. 1 l vettä

suolaa, mustapippuria

Kuullota kattilanpohjalla pilkottu sipuli ja valkosipuli. Lisää tomaattipyre ja lisää vesi. Laita kattilan päälle kansi ja anna kiehua. Pilko tällä välin porkkana ja perunat. Lisää ne liemeen ja anna kiehua n. 10 minuuttia. Lisää pavut ja parsakaali. Kiehauta, mausta lopuksi ja tarjoa herkullisen leivän tai näkkärin kanssa.