Alakortti / **TUOTE:** Lähilihakeitto (100 henk)

Laatija: **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
7,125	kg			Naudan keittoliha (lähiliha)	7,125		
28,500	kg			Vettä	28,500		
0,071	l			Suola	0,071		
0,371	kg			Sipulikuutio	0,371		
0,003	kg			Laakerinlehti (25kpl)	0,003		
1,425	kg			Porkkana	1,425		
1,425	kg			Lanttu	1,425		
0,855	kg			Palsternakka	0,855		
4,275	kg			Peruna	4,275		
0,285	kg			Purjo	0,285		
0,057	kg			Persilja	0,057		
0,014	kg			Maustepippuri	0,014		
				Mausteet %:			0,00
					Veroton hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	44,406	kg / l		
Kypsennyshävikki	10	%		
Valmista	39,966	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,400	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	100	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Huuhtele liha kylmässä vedessä ja kaada keittopataan. Peitä kylmällä vedellä ja kuumenna. Kuori samalla pinnalle kertyvä vaahto pois.
2. Kun vaahtoa ei enää muodostu, lisää suola, sipulikuutiot, pippurit ja laakerinlehdet. Anna kiehua hiljalleen kannen alla vähintään 2 tuntia, mielellään kauemminkin. Lisää tarvittaessa nestettä, niin että liha on koko ajan veden peitossa.
3. Nosta kypsä liha liemestä ja anna sen jäähtyä hetki. Kuutioi sillä aikaa juurekset ja suikaloi purjo. **(Voit korvata tuoreet juurekset vaihtamalla ne samaan määrään pakastekasviksia, huomioi mitä pakastejuuresekoitus sisältää. Jos korvaat kasvikset pakastekuutiolla, lisää ne vasta perunoiden jälkeen pataan)** Laita kuutiot perunaa lukuun ottamatta liemeen kiehumaan ja kuutioi sillä aikaa liha.
4. Kun juurekset ovat kiehuneet noin 10 minuuttia, lisää joukkoon lihakuutiot, perunat ja purjo. Anna kiehua vielä 15 minuuttia ja koristele lopuksi hienonnetulla persiljalla.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET ProAgria Euroopan unionin osarahoittama Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus Oulun Seutu LEADER KALALEADER ahven.net 4H Metsäkeskus