



KUUKAUDEN RESEPTI
© Suomen Lammasyhdistys ry



**Ukrainalainen
BORSSIKEITTO**

www.lammasyhdistys.fi



10 annosta

4 l lihalientä
500 g kuorittua punajuurta, suikaleina tai pieninä paloina
200 g kuorittuja porkkanoita, suikaleina tai pieninä paloina
200 g kuorittua sipulia suikaleina
1 dl rypsiöljyä
1 kg valkokaalia, suikaleina
500 g kuorittua perunaa, kuutioituna
1 rkl sokeria
1 dl tomaattisoseetta

2 rkl etikkaa
suolaa, pippuria
lammasmakkaraa
smetanaa
hienonnettua persiljaa

Laita kattilaan rypsiöljy ja lisää punajuuri, porkkana sekä sipuli. Kuullota hetki ja lisää joukkoon sokeri, tomaattisose ja etikka. Anna kypsyä hetki ja lisää muutama desilitra lihalientä, laita kansi päälle ja anna hautua 20–25 minuuttia välillä sekoittaen.

Laita toisessa kattilassa loput lihaliemestä kiehumaan ja lisää joukkoon suikaloitu kaali. Keitä viisi minuuttia, lisää peruna ja keitä, kunnes peruna on melkein kypsä, noin 20 minuuttia. Lisää haudutettu punajuuri-sipuli-porkkanaseos ja kiehauta. Keitä 5 minuuttia tai kunnes kaikki raaka-aineet ovat kypsiä. Mausta suolalla ja pippurilla, tarvittaessa lisää sokeria tai etikkaa sen mukaan kuinka makean tai happaman lopputuloksen haluat. Lopuksi lisää kuutioitu makkara ja kiehauta. Anna borssikeiton levätä 15–20 minuutti ennen tarjoilua kuumalla levyllä, mutta älä anna sen enää kiehua.

Nauti smetanan ja hienonnetun persiljan kanssa.