



Parasta ennen:
Bäst före:
Pakkaaja/Förpackare:
Ylistalon tila
Kynämäentie 193
25500 Perniö



YLISTALON HERNEITÄ YLISTALOS ÄRTTER 500g

HERNEKEITTO

500g herneitä, 2 1/2l vettä, n. 500g sianlihaa, n. 2tl suolaa, 1/2-1tl meiramia. Huuhdo herneet huolellisesti ja liota herneitä vedessä 6-12 tuntia. Pane herneet kiehumaan liotusvedessään, lisää paloiteltu sianliha ja suola, keitä 1-2 tuntia, mausta keitto meiramilla sekä tarpeen mukaan suolalla, voit myös lisätä 1-2 lihaliemikuutiota suolan asemesta.

ÄRTSOPPA

500g ärter, 2 1/2l vatten, ca 500g svinkött, ca 2tsk salt, 1/2tsk mejram.
Skölj ärterna omsorgsfullt och lägg dem i vattnet för 6-12 timmar. Koka ärterna i blötlägningsvattnet, tillsammans med det uppskurna köttet och saltet. Koka 1-2 timmar, smaksätt med mejram och mer salt, om det behövs. I stället för salt kan 1-2 buljongtärningar användas.