



Tämä ihanan tulinen keitto hellii makunystyröitäsi! Parasta on tehdä tämä vaikka ystäväporukan kanssa yhdessä, vaikkapa syysillan pimetessä, sillä keitosta tulee parempi mitä kauemmin se saa muhia. Ja mikä onkaan ihanampaa rentoutumista kuin illanvietto ystävien seurassa!

Keittoa varten tarvitset seuraavia raaka-aineita ja tämä resepti on suunniteltu n. 8-12 hengen seuruetta varten.

Raaka-aineet:

Keittolihaa (noin 1 kg)

- Käytä mielusti lapaa ja jos saat keittoluun, se olisi loistavaa! Alkuperäisen unkarilaisen ohjeen mukaan tässä käytetään naudan potkaa, jota on vaikea kaupasta löytää mutta kysäisepä vaikkapa pienteurastamoilta (esim. Tourun Tilateurastamo). Kyseinen liha on hieman työläämpää käsitellä mutta lopputulos korvaa vaivannäön.

Pekonia (noin 200 grammaa)

2 – 3 isoa sipulia

Valkosipulia (useampi kynsi)

Juureksia oman maun mukaan

- Itse olemme käyttäneet porkkanaa, valkojuurta (palsternakka), juuri- ja varsiselleriä, lanttua ja kyssäkaalia, jolla korvaamme perunan

Mausteet:

Kuminaa

Mustapippuria

Suolaa

Paprikajauhetta

Persiljaa

Gulassi- ja paprika-tahnaa

PATAMIES™

www.patamies.fi – lisäinfoa netistä

040-7178866

www.facebook.com/patamiestuoitteet - seuraa meitä Facebookissa

www.instagram.com/patamiestuoitteet - seuraa meitä Instagramissa

www.holvi.com/shop/patamies - osta padat netistä

info@patamies.fi – ota yhteyttä



Keiton tekeminen:

Puhdista liha. Voit paloitella lihan halutessasi etukäteen. Laita liha kiehumaan ja lihan kiehuessa kuori keittoa. Lihan kypsymisaika riippuu tietysti käytetystä lihasta eli esim. naudan potkaa kannattaa keittää 3-4 tuntia, muuhun keittolihaan riittänee parisen tuntia.

Kun liha keittyy, voit kuullottaa sipulin. Itse käytämme kuullottamiseen ihraa, jota myös täytyy Suomessa hieman metsästää mutta tähän käy ihan hyvin tavalliset ruokaöljyt. Kun sipuli on kuullottunut, lisää pilkottu pekoni paistumaan.

Kun keitto on kuorittu, voit jo lisätä sipulipekonipaistoksen maustumaan.

Juureksia ei kannata keittää liian kauan, jottei niiden koostumus hajoa täysin. Itse lisäämme juurekset noin reilu tuntia ennen arvioitua valmistumista. Tässä kokemus tekee mestarin eli ei kannata jännittää! Jos käytät perunoita, laita ne max. puoli tuntia ennen valmistumista keittoon.

Mausta keitto lisäämällä mausteet MUTTA ole varovainen suolan kanssa sillä tahnat ovat jo itsessään suolaisia. Tahnojen menekki on vaihtelevaa, sillä toinen tykkää tulisemmasta keitosta kuin joku muu. Itse olen käyttänyt suurin kaartein tuubin (gulassi- ja paprika) per keitto. Mikäli haluat, niin keittoa tarjoillessa kannattaa laittaa tarjolle Erös Pista –tahnaa, jolla unkarilaisetkin "tulistavat" keittonsa. Näin jokainen voi säätää keiton tulisuuden omaan suuhun sopivaksi!

The Chefin omakohtainen kokemus on, että keittoa pitää maistella usein ja erityisesti mausteiden lisäämisen jälkeen kannattaa antaa hieman aikaa padan porista, jotta maut imeytyvät!

Kokkailuterveisin,

Markku Gratschew - The Chef