

Torrköttssoppa - mor Tuovis recept

4 personer

0,7 - 1 kg	torkat nöt- eller renkött
10 - 12	potatisar
3/4 dl	risgryn
2 - 3	morötter
	några hela kryddpepparkorn
3 liter	vatten
2 - 3 dl	mjök + 1 msk vetemjöl till avredning

Köttet sköljes och läggs i blöt några timmar.

Kokas tills det blir mörkt.

Tas upp och skäres i små bitar, som läggs i soppan, då den är klar.

Risgrynen läggs i och får koka en stund, innan man lägger i morötterna i skivor och potatisarna i bitar (rotsaker kan utelämnas).

Låt koka till rotsakerna är mjuka, red då med mjölet utfört i mjölken och låt koka en stund.

Lägg tillbaka köttet och servera.