



IITAN KOKKIKOULU

SUPPILOVAHVERO

22.09.2011

1/1

ETIKKASIENET

alá Aija-Riitta Qvintus

Suppilovahveroita n. 2 - 3 litraa.

Kiehauta suppilovahverot ensin miedossa suolavedessä ja kaada sitten lävikköön valumaan.

Liemeen tarvitaan:

- 3 dl vettä,
- 2 dl etikkaa,
- 2 dl sokeria,
- 7 - 12 kpl valkopippureita,
- 7 - 12 neilikkaa,
- 2 - 4 laakerinlehteä,
- 1 tl suolaa

Lisäksi tarvitaan:

- Sipuliviipaleita, porkkanalastuja, piparjuurilastuja ja tillinvarsia.
- Lasipurkkeja riittävästi.

Laita sienet valmiiseen liemeen ja kiehauta. Sitten vain purkittamaan, kun liemi on vielä kuumaa.

Terveisin,

Aija-Riitta Qvintus

Tervetuloa mukaan Iitan Kokkikoulun
iloisiin tapahtumiin!