

## Lempästi tulinen perunakeitto

(munaton, gluteeniton)

2 rkl öljyä

1 sipuli

3 valkosipulin kynttä

2 rkl tomaattipyreetä

½ jalopeno chili

6 perunaa

1 punainen paprika

3 porkkanaa

yhden limen mehu

1,5 l vettä

2 kasvisliemikuutiota

2 rkl smetanaa

suolaa

tuoretta basilikaa

1. Poista chilistä siemenet. Kuutioi kasvikset.
2. Paista sipulia, valkosipulia ja chiliä hetki öljyssä. Lisää tomaattipyree ja kasvikset, sekoittele ja lisää neste ja kasvisliemikuutiot.
3. Anna keiton kiehua hiljalleen noin 40 minuuttia, lisää smetana ja limemehu, suola ja basilika.

Ohje on Martan keittokirjasta osoitteesta [www.martat.fi](http://www.martat.fi).