

## Samettinen tattikeitto – Peggyn pieni punainen keittiö

Tämä helppo tattikeitto on täyteläinen, kuohkea sekä samettinen ja siinä on pähkinäinen aromi. Itse olen tehnyt keiton kuivatuista tateista, mutta eiköhän voi myös käyttää muita sieniä. Kuivattuja sieniä on liotettava viileässä vedessä ennen valmistusta ja käytettävä liotusvesi kasvisliemen valmistuksessa. Valmistin keiton etukäteen ja soseutin sen. Vasta tarjolle tuodessani kuumensin sen uudelleen ja lisäsi smetanan. Oli todella hyvää!

1 litra tatteja

2 salottisipulia

2 rkl mietoa oliiviöljyä

20 g voita

4 rkl vehnä jauhoja

8 dl kasvislientä (jossa osa vedestä on liotuslientä)

1 tl suolaa

muutama rouhaisu pippurisekoitusta tai mustaa pippuria

½ -1 tl kuivattua timjamia tai 1 rkl tuoretta silputtuna

1 dl smetanaa

Paloittele puhdistetut sienet, kuori ja hienonna sipulit.

Kuumenna kattila ja lisää sinne öljy, voi, sipuli ja joko liotetut sienet tai tuoreet. Anna sipulin pehmetä ja ripottele sitten jauhot kattilaan, kääntele lastalla ja kaada kasvisliemi koko ajan sekoittaen.

Lisää mausteet ja yrtti ja hauduta 10 min.

Nosta kattila liedeltä ja anna hieman jäähtyä.

Soseuta samettiseksi.

Kuumenna uudelleen, lisää smetana ja koristele haluamallasi tavalla.

Lisukkeena leipää.

