



Imelletty perunalaatikko 1

Aineet: 1 kg perunoita
vettä
1 dl vehnä jauhoja
n. 5 dl maitoa
50 g voita sulatettuna
2 tl suolaa
½ tl muskottipähkinää
(tarvittaessa siirappia tai sokeria)

Valmistus: Kuori perunat ja keitä ne kypsiksi suolattomassa vedessä. Kaada vesi pois ja soseuta perunat esim. sähkövatkaimella. Sekoita soseeseen jauhot.

Peitä astia kannella ja anna imeltyä lämpimässä paikassa useita tunteja tai yön yli seuraavaan päivään. Sekoita muutamia kertoja imeltymisen aikana. Lisää sulatettu rasva ja maitoa niin paljon, että seoksesta tulee löysää ja mausta se. Jos perunasose ei ole riittävästi imeltynyt lisää hiven sokeria tai siirappia. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Jätä vuoka melko vajaaksi, sillä laatikko kuohuu kypsyessään. Paista perunalaatikkoa 150:ssa asteessa noin 2 tuntia.