



Peruna-ohrarieskat

Aineet: 2-4 kpl
6-8 perunaa
vettä
1 tl suolaa
6-7 dl ohrajauhoja

Valmistus: Kuori ja lohko perunat kattilaan. Lisää vettä, että ne peittyvät. Mausta suolalla ja kypsennä pehmeiksi. Jäähdytä. Survo perunat liemeen. Lisää sen verran ohrajauhoja, että saat pehmeän, taputeltavan taikinan. Jaa taikina leiviksi ja taputtele jauhojen avulla litteiksi leivinpaperille pellille. Vedä haarukalla kuvioita ja pistele reikiä. Kypsennä leipiä 250 asteessa koosta riippuen 10-20 minuuttia tai kunnes niihin tulee hiukan väriä. Tarjoa peruna rieskat tuoreina munavoin kanssa.

www.superkokki.com