



Rättänä

Aineet: 250 g pehmeää voita
1 l kokonaisia tai $\frac{1}{2}$ l survottuja mustikoita
1 dl sokeria
4-4,5 dl ruis- ja ohrajauhoja
1 tl leivinjauhetta

Valmistus: Sekoita voi, jauhot, leivinjauhe ja puolet sokerista nopeasti, älä vaivaa. Levittele taikina syvän vuolan reunoille ja pohjalle jätä neljännes kanneksi. Sekoita loppu sokeri mustikoihin ja kaada seos vuokaan. Peitä vuoka taikinakannella ja paista uunissa n. 1 tunti.

www.superkokki.com