



## Ritarit

Aineet: 1 pussi (250g) hillomarjoja  
4 - 6 viipaletta paahtoleipää  
2 kananmunaa  
1 dl maitoa  
1½ dl ruishiutaleita  
2 - 3 rkl sokeria  
2 dl kuohukermaa  
2 tl vaniljasokeria  
½ dl rypsiöljyä  
sitruunamelissaa tai -minttua

Valmistus: Keitä hillomarjoja 3 min miedolla lämmöllä, välillä sekoittaen. Sekoita munat ja maito. (Voit käyttää pelkkää kuohukermaa muna -maitoseoksen tilalla.) Sekoita ruishiutaleet ja sokeri. Kasta paahtoleivät munamaitoon ja sitten ruishiutaleisiin. Paista öljyssä miedolla lämmöllä molemmin puolin. Vatkaa kerma ja mausta vaniljasokerilla. Annostele paahtoleivän päälle marjoja ja kermavaahtoa. Koristele sitruunamelissan oksalla.