# Tattiräiskäleet

Aineet: n. 1/21 puhdistettuja nummitatteja tai muita tatteja
voita tai margariinia tai ruokaöljyä
suolaa,
valkopippuria
Taikina:
4 dl maitoa
1 1/2 dl vehnäjauhoja
1/2 dl grahamjauhoja
1 tl suolaa
2 munaa
4 rkl öljyä,
sulatettua voita tai margariinia

Valmistus: Aloita taikinan teolla. Sekoita jauhot maidon joukkoon, sitten suola ja munat ja lopuksi rasva. Anna taikinan turvota, jos siihen on aikaa. Silppua sienet, paista ne, mausta ja pidä lämpiminä.

Paista taikinasta ohuita räiskäleitä. Koska rasva on taikinan joukossa, sitä ei juuri nimeksikään tarvita pannulle. Kypsennä räiskäleet vain toiselta puolelta,levitä täytettä lusikalla räiskäleelle ja kierrä rullalle. Lado tarjoiluastiaanja yritä pitää lämpiminä tarjoiluhetkeen saakka.Tarjoa kermaviilin tai smetanan kanssa.

Huom. Tattiräiskäleet voi valmistaa jo hyvissä ajoin ja kuumentaa tarjoilukuntoon esim. foliolla peitettynä uunissa juuri ennen syömistä. Haluttaessa pintaan voi levittää juustoraastetta.