



Perunahapankaalirösti (neljälle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

5 kpl	keskikokoista perunaa karkeana raasteena (noin 500 g)
150 g	Rasilaisen valkosipulihapankaalia
1 kpl	sipuli karkeana raasteena
½ tl	mustapippuria rouhittuna
	vajaa tl suolaa
3 rkl	voita

Ruokaohje

- 1 Sekoita kaikki ainekset raastamisen jälkeen nopeasti (vältät perunan tummumisen). Kaada seos voilla kuumennettuun pannuun.
- 2 Kypsennä sekoitellen paistosta noin 10 minuuttia. Kokoa rösti tiiviiksi kakuksi, painellen paistinlaudalla noin 1 cm:n paksuiseksi.
- 3 Paista rapea ruskea pinta ja käännä kannen tai lautasen avulla rösti toisen puolen paistamiseksi. Voit paistaa röstin myös pikkulettupannulla kypsiksi ”pikkulettusiksi” ja lisätä lämpöä lopuksi, saadaksesi kauniin paistopinnan.
- 4 Tarjoile kalan tai liharuoan kera.

