



Perunahapankaaliletut (neljälle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

3 kpl	kananmunaa
200 g	kermaviiliä tai crème fraîchea
1 dl	maitoa
100 g	perunasosejauhetta tai 2 dl omaa perunasosetta
2 rkl	vehnä jauhoja
1 tl	leivinjauhetta
200 g	Rasilaisen hapankaalia valutettuna voita

Ruokaohje

- 1** Sekoita kulhossa kananmunien rakenne rikki. Lisää kermaviili, maito ja keskenään sekoitetut kuiva-aineet. Jos käytät omaa sosetta, lisää se kananmuna seokseen. Anna vetäytyä hetki. Lisää lopuksi hyvin valutettu hapankaali. Halutessasi pehmentää makua, voit paistaa hapankaalin ennen lisäämistä.
- 2** Paista pannulla valmiista seoksesta pikkulettusia. Tarjoile heti esimerkiksi omenasoseen (ei liian makean) kera. Nauti.

