



Liisan kaalilaatikko

Aineet: n. 2 kg kaalia
1/2 l maitoa
4 munaa
vähän riisiä
n. 1 dl siirappia
meiramia, valkopippuria ja suolaa

Valmistus: 1. Paloittele kaali ja laita hautumaan kattilaan pieneen vesitilkkaan.
2. Lisää joukkoon vähän puuroriisiä sitomaan nestettä. Hauduta 1/2 tuntia. Kaada voideltuun vuokaan.
3. Sekoita mausteet munamaitoon ja kaada kaalin päälle. Paista 150-180 asteessa pari tuntia.

www.superkokki.com