



Mutti eli Peppu

Aineet: Ohrajauhoja
Vettä
Suolaa

Valmistus: Vettä kiehautetaan ja suolataan runsaasti. Ohrajauhoja kaadetaan joukkoon yhdellä kerralla niin paljon, että vesi imeytyy jauhoihin ja muodostuu noin herneen kokoisia kokkareita. Juuri jauhojen kaatamisen aikana ei saa hämmentää, sillä silloin tulee seos puuromaiseksi.

Hämmentämistä hiljaisella tulella jatketaan, kunnes mutti on vaaleanruskeata. Tottumaton tekijä saa helposti ensikerralla jauhomaista muttia, hiirenpäämuttia, mutta pian tottuu.

Mutti nautitaan talkkunan tapaan maidon tai nuoren piimän kanssa, mutta voin tai sokerin kanssa se on myös hyvää.

www.superkokki.com