



Perunaohukaiset

Aineet: 400g kuorittuja jauhoisia perunoita
4 rkl vehnä jauhoja
5 rkl maitoa
5 kananmunaa
4 rkl paksua kermaa
voita paistamiseen
suolaa, pippuria

Valmistus: Keitä perunat vähässä, suolalla maustetussa vedessä kypsiksi ja purista ne heti kuumina siivilän tai sosemyllyn lävitse. Sekoita heti joukkoon jauhot ja kiehautettu maito. Peitä liinalla ja anna jäähtyä täysin. Sekoita munat yksitellen, vain varovasti vispaten. Lisää lopuksi kerma ja mausta taikina. Paista ohukaispannalla kirkkaassa voisulassa paksuhkoja ohukaisia