



Perunarösti

Aineet: 4-5 peruna
suolaa, valkopippuria
1 rkl hienonnettua ruohosipulia
1 rkl hienonnettua persiljaa
voita paistamiseen

Valmistus: Kuori perunat ja leikkaa ne tulitikun ohuiksi suikaleiksi. Mausta perunat yrteillä, suolalla ja jauhetulla valkopippurilla. Sulata voita kuumalla pannulla ja ripottele pannuun perunasuikaleita. Paina suikaleet tiiviisti pannuun niin että saat tasaisen n. 1/2 cm paksun kakun. Paista röstiä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia molemmin puolin. Lisää tarvittaessa voita paiston aikana.

www.superkokki.com