



Mannasuurimognocchit

Aineet: 1 l maitoa
50 g voita
suolaa
3 dl mannasuurimoita
3 keltuaista
50 g parmesanjuustoa
raastettua muskottipähkinää
Pinnalle:
50 g voisulaa
50 g parmesanjuustoa

Valmistus: Mittaa tilavaan teflonkattilaan maito, voi ja suola. Kuumenna maito kiehuvaaksi ja ripottele mannasuurimot koko ajan voimakkaasti vatkatun kiehuvaan maitoon. Varo kokkareiden muodostusta. Laske lämpöä ja hauduta puuroa noin 10 minuuttia sekoittaen usein kunnes puuroa irtoaa kattilan pohjasta ja reunoilta. Siirrä kattila levyltä ja lisää keltuaiset yksitellen hyvin sekoittaen puuron joukkoon. Mausta muskottipähkinällä ja lisää juusto. Vuoraa uunipannu tai pelti leivinpaperilla ja levitä puuro noin sentin paksuiseksi levyksi uunipannulle. Anna jäähtyä. Ota jäähtyneestä levystä pienellä juomalasilla paloja. Voitele laakea uunivuoka ja nosta ylimääräiset, palojen väliset osat vuokaan pohjalle tasaiseksi kerrokseksi. Ripota päälle hiukan juustoa. Lado pyöreät palat limittäin edellisten päälle vuokaan. Sivele pinta voisulalla ja ripota pinnalle loppu juusto. Paista 180°C noin 1/2 tuntia. Tarjoa heti vihreän salaatin tai grillattujen tomaattien kera.