



Röpörieska

Aineet:

- 1 l piimää
- 1 tlk kermaviiliä
- 4 dl rikottuja ohraryynejä
- 1 tl suolaa
- 1/2 dl vehnä jauhoja
- 1 muna
- 1 dl sulatettua margariinia tai voita

Valmistus:

1. Liota ohraryynejä piimässä yön yli. Lisää sekaan muut aineet.
Voit halutessasi jättää kermaviilin ja munan pois. Sekoita aineet hyvin.
2. Kaada taikina voidellulle uunipannulle ja paista 250 asteessa noin 20 minuuttia.
3. Tarjoa muna-raejuustovoin kanssa vaikka keiton lisukkeena.