



Juurespyttipannu

Aineet: 8 keskikokoista kiinteätä perunaa
1/2 l vettä ja 1 kasvisliemikuutio
1 laakerilehti
4 rkl oliiviöljyä
1 ps (200 g) keittojuureksia
1 tl suolaa
1 maustemitallinen mustapippuria
1/2 dl hienonnettua persiljaa
päälle:
4 hyydytettyä munaa

Valmistus: Kuori pestyt perunat ja leikkaa sentin kuutioiksi. Kuumenna kasvisliemi kiehuvaan ja lisää laakerinlehti. Keitä kuutioita noin viisi minuuttia, jotta ne hiukan pehmenevät. Kaada liemi pois ja höyrytä kuutiot kuiviksi. Nosta odottamaan. Kuumenna suuri pinnoitettu paistokasari ja sinä pari lusikallista oliiviöljyä, jossa kuullotat sipulit. Lisää keittojuurekset ja sekoita niitä pannulla, kunnes neste haihtuu ja kuutiot alkavat ruskistua. Samalla ne kiehuvat kypsiksi. Mausta juurekset suolalla. Pidä lämpimänä kannen alla. Kuumenna tilavassa pinnoitetussa pannussa loput oliiviöljystä ja lisää siihen perunat ja kääntelee niitä ahkerasti kuumalla pannulla, kunnes ne saavat väriä joka puolelle. Lisää perunat paistokasariin ja jauha päälle mustapippuria myllystä. Lisää persiljasilppua ja sekoita. Hyydytä perunoista vapautuvalla pannulla halukkaille kananmuna niin, että keltuainen jää pehmeäksi. Kruunaa annos kananmunalla ja tarjoa viipaloidun tomaatin kanssa.