



Veriohukkaat

Aineet: 2 dl verta
2 dl vettä
1 dl vehnä jauhoja
1 dl ruis- tai ohra jauhoja
3/4 tl suolaa
1/2 tl meiramia
1 sipuli

Valmistus: 1. Vatkaa sekaisin veri, vesi ja jauhot. Jätä taikina turpoamaan n. puoleksi tunniksi.
2. Lisää hienonnettu sipuli ja mausteet.
3. Paista ohukkaat molemmin puolin kypsiksi.
Tarjoile esim. kaali-puolukkasalaatin kanssa.

www.superkokki.com