



Ohrarieska

Aineet: 1 l piimää
3 dl rikottuja ohrasuurimoita
2 dl kermaa
2 munaa
2 dl kaurahiutaleita
1 1/2 tl suolaa

Valmistus: 1. Laita ohrasuurimot turpoamaan piimän joukkoon vähintään kahdeksi tunniksi tai yön yli.
2. Sekoita joukkoon muut aineet.
3. Kaada taikina reunalliselle uunipannulle voidellun leivinpaperin päälle.
4. Paista rieska 250 asteessa 25-30 minuuttia. Tarjoa lämpimänä voin tai munavoin kanssa.

www.superkokki.com