



Pienet pyöreät perunarieskat

Aineet: 2 1/2 dl vettä
2 1/2 dl maitoa
50 g voita tai margariinia
n. 1 1/2 dl perunasejauhetta
n. 1 tl suolaa
1 dl karkeita puurorisjauhoja
2 dl hiivaleipävehnäjauhoja tai vehnäjauhoja

Valmistus: 1. Kuumenna kiehuvaaksi vesi-maito-voiseos.
2. Nosta kattila pois liedeltä ja sekoita joukkoon perunasejauhe. Anna soseen jäähtyä.
3. Sekoita soseen joukkoon suola, ruisjauhot ja vehnäjauhot.
4. Leivo taikinasta tanko ja jaa se noin 15 osaan.
5. Taputtele taikinapalat pieniksi mataliksi pyöreiksi rieskoiksi. Käytä apuna jauhoja.
6. Tee veitsellä pintaan vinoristikot.
7. Paista 250 asteessa 15-20 minuuttia
8. Voitele pinta paistamisen jälkeen voisulalla.
Huom. Rieskat voi valmistaa myös tähteeksi jääneestä perunasesestä. Lisää soseeseen voisula ja jauhot sekä maun mukaan suolaa.