



Kaljavelli

Aineet:

kaljaa
vettä

Vispaukseen :

- ruisjauhoja ja velli maustetaan suolalla

- ohra- ja perunajauhoja ja velli maustetaan siirapilla tai sokerilla

Kuminoita tai kardemummaa voi käyttää.

- vehnä jauhoja ja mausteeksi siirappia

- maitoon vispattuja ohrajauhoja, joskus vehnä jauhoja. Liemi maustetaan sokerilla, myös kuminoita käytetään kaljavellin mausteena.

Valmistus:

1. Kiehautetaan hapanta tai tuoretta kaljaa. Tuoreen kaljan hapattamiseksi voidaan lisätä etikkaa, liian happaman kaljan laimentamiseksi taas lisätään vettä.

2. Kaljaa sekä kolmasosa kaljan määrästä maitoa pannaan kiehumaan. Joukkoon vispataan vehnä jauhoja ja velli maustetaan sokerilla, suolalla ja inkiväärillä.

www.superkokki.com