



Tapuntaiset eli kukkoset

Aineet: 2,5 dl piimää
2,5 dl maitoa tai vettä
1/3 palaa hiivaa
1 tl suolaa
ohrajauhoja
vehnäjauhoja
noin 1 l hyvää perunasosetta
1 muna
voita tai voita ja vettä

Valmistus: Mureнна hiiva kädenlämpöiseen piimä-maitoseokseen. Lisää suola ja ohrajauhoja kunnes saat paksun vellimäisen seoksen. Lisää vehnäjauhoja kunnes saat leivottavan, löysän taikinan.

Leivo kohotettu taikina tangoiksi ja jaa se pieniksi paloiksi. Taputa palat pellille pyöreiksi, halkaisijaltaan 10 sentin kakkaroiksi (paksuus noin 1,5 cm). Levitä keskelle täyteläistä, munalla höystettyä perunasosetta, jätä reunoille sentti tyhjää. Kohota kakkaroita 5-10 minuuttia ja paista ne ruskeiksi mahdollisimman kuumassa uunissa. Sipaise reunoille hiukan voisulaa ja tarjoile heti.

www.superkokki.com