



Paistettu tattari

Aineet: 1 l vettä
1/2 tl suolaa
3 dl kokonaisia tattarisuurimoita
Paistamiseen:
2 rkl öljyä

Valmistus: Kiehauta suolavesi. Huuhtelee suurimot tarpeen mukaan ja kaada kattilaan. Keitä pakkauksen ohjeen mukaan tunnin ajan ja jäähdytä kattilassa. Leikkaa kattilan pohjalle kovettunut tattaripuuro kolmion muotoisiksi paloiksi ja ruskista ne paistin pannussa. Tarjoa tattari kolmiot kylmän lihan kanssa kuumina.

www.superkokki.com