



Muurinpohjaletut

Aineet: 1 l maitoa
3-4 kananmunaa
2 dl vehnä jauhoja
2 dl ohra jauhoja
2 tl suolaa
1/2-1 dl (50-100 g) sulatettua voita

Valmistus: Sekoita taikinan ainekset keskenään ja anna taikinan turvota puolisen tuntia.

Paista taikinasta ohukaisia muurinpohja- tai räiskälepannussa.

Muurinpohjalettuja ei tarvitse paistaa toiselta puolelta.

Tarjoa esim. mansikkahillon kanssa.