



Perunaruohosipulivohvelit

Aineet: 3 kananmunaa
2 dl maitoa
1 dl vehnä jauhoja
½ dl grahamjauhoja
½ dl juoksevaa margariinia
2 dl perunamuusia
½ tl suolaa
4 rkl ruohosipulisilppua

Valmistus: Vispaa kananmunien rakenne rikki. Sekoita joukkoon muut raaka-aineet. Anna taikinän turvota 15 minuuttia ja paista vohveliraudalla vohveleita. Koska taikinassa on rasvaa, tarvitset vain ensimmäisen vohvelin paistamiseen lisärasvaa. Tarjoa vohvelit yrttitahnan ja mädin kanssa. Voit paistaa taikinasta myös lettuja.

Yrttitahna

2 prk kermaviiliä

2 hienonnettua sipulia

1 dl tillisilppua

6 rkl ruohosipulisilppua

Sekoita raaka-aineet keskenään ja tarjoa kylmänä mädin ohella peruna-ruohosipulivohveleiden lisäkkeenä.