



Pienet perunarieskat

Aineet: (16 kpl)
n. 4 dl perunamuusia
½ munaa
2-3 rkl öljyä tai voisulaa
½ tl suolaa
1 dl ohrajauhoja
1 dl kaurahiutaleita tai kauraleseitä
Voiteluun:
½ munaa
Pinnalle:
Seesamin- tai pellavansiemeniä

Valmistus: Sekoita kylmän perunamuusin joukkoon kaikki aineet. Anna taikinan turvota sen aikaa, kun uuni kuumenee.

Leivo taikina tangoiksi ja jaa tanko paloiksi.

Pyörittele palloiksi ja pane leivinpaperin päälle pellille. Taputtele taikinapallot jauhotetulla kädellä pyöreiksi mataliksi rieskoiksi (halk. 8 cm). Voit halutessasi kaulia taikinan levyksi.

Käytä reilusti jauhoja työpöydällä, koska taikina on hyvin pehmeää.

Ota levystä sydänmuotilla rieskoja ja nosta ne lastalla pellille leivinpaperin päälle. Voitele pinta munalla ja ripottele päälle seesamin- tai pellavansiemeniä.

Paista leivonnaiset 250 asteessa uunin keskiritilätasolla 10-15 minuuttia.

Tarjoa rieskat lämpiminä.