



Rysbrede - Riisipannukakut

Aineet: 3 tl sipulia, hienonnettuna
2 rkl jauhoja
0,5 tl muskottia
0,5 tl suolaa
1,25 dl mantelirouhetta
5 dl kylmää, keitettyä riisiä
4 kananmunaa
öljyä paistamiseen
Koristeluun kanelihunajaa:
2 rkl hunajaa
noin 1 tl kanelia

Valmistus: Kuumenna 2 rkl öljyä pannulla ja paista sipulit. Sekoita muskotti ja suola jauhoihin. Lisää jauhot ja mantelirouhe keitettyyn riisiin, sekoita hyvin. Vatkaa munia hieman haarukalla, sekoita sipulit joukkoon. Sekoita muna-sipuli seos riisiin. Muotoile riisitaikinasta halkaisijaltaan noin 2 cm:n palloja ja litistä ne pannukakuiksi. Kuumenna öljy pannulla ja paista pannukakut molemmilta puolilta kullanruskeiksi. Anna kakkujen kuivua hetken aikaa paperin päällä. Voit halutessasi valuttaa kakkujen päälle kanelihunajaa. Tarjoa pannukakut kuumina

www.superkokki.com