



Anjoviskäärö

Aineet: 50 g Voita
1,5 dl Vehnäjauhoa
4 dl Maitoa
0,5 tl Leivinjauhetta
2 tl Anjovislientä
4 kpl Munaa
1 kpl Purjosipulia
2 rkl Voita
1 prk Raejuustoa
1 dl Kermaviiliä
1 rasia Anjovisfileitä
1,5 dl Tilliä hienonnettuna

Valmistus: Sulata rasva kattilassa ja lisää jauhot, kaada maito joukkoon hyvin sekoittaen ja anna kiehua hiljalleen viisi minuuttia.

Ota kattila liedeltä, lisää leivinjauhe, anjovisliemi, keltuaiset yksitellen sekä lopuksi valkuaiset vaahdoksi vatkattuna. Kaada taikina uunipannuun ja paista 200 asteessa 20 minuuttia.

Hienonna purjo ja hauduta pannulla kypsäksi. Sekoita purjo, voi, raejuusto, kermaviili, anjovisfileet ja tilli keskenään, kaada pohjan päälle ja rullaa kuten kääretorttu. Kuorruta juustoraasteella ja laita uuniin vielä hetkeksi, jotta juustoraaste sulaa.