



Helpot perunarieskat

Aineet: 3 dl Perunahiutaleita
4 dl Vettä
50 g Margariinia
0,5 tl Suolaa
1 dl Ohrajauhoja
2 dl Vehnäjauhoa

Valmistus: Sekoita perunahiutaleet haaleaan veteen. Lisää rasva, suola ja jauhot. Leivo taikinasta jauhotetulla pöydällä tanko ja jaa se 6-8 osaan. Taputtele palat litteiksi riekoiksi. Pistele rieskat ja paista 225 asteen lämmössä noin 15 minuuttia.

www.superkokki.com