



Herkkurulla

Aineet: 100 g Margariinia
1,5 dl Vehnäjauhoa
5 dl Maitoa
0,5 tl Leivinjauhetta
0,5 tl Suolaa
3 kpl Munaa
1 kpl Purjosipulia
1 rkl Voita
2-3 dl Sieniä
0,5 tl Suolaa
Tilliä
Juustoraastetta

Valmistus: Sulata rasva kattilassa, lisää jauhot ja anna kiehahtaa. Lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen. Anna seoksen kiehua muutama minuutti. Lisää jäähtyneeseen seokseen suola ja leivinjauhe sekä munat yksitellen voimakkaasti vatkatun. Levitä seos uunipannulle leivinpaperin päälle ja kypsennä 225 asteessa, kunnes levy on kypsä, 15-20 min. Kumoa levy voipaperin päälle. Pehmitä pilkottu purjo rasvassa, lisää joukkoon hienonnetut sienet (voit käyttää esikäsiteltyjä haperoita, tatteja tai suppilovahveroita) . Hauduta jonkin aikaa ja mausta. Levitä täyte levyn pinnalle tasaiseksi kerrokseksi. Silppua tilliä päälle ja kääri levy rullaksi kuten kääretorttu. Anna rullan olla jääkaapissa jonkin aikaa. Ennen tarjolle vientiä leikkaa rulla n. 1½ cm:n paksuisiksi kiekkoiksi. Lado ne vierä vierä uuninkestävälle vadille, ripottele juustoraastetta päälle ja kuumenna uunissa tai mikrossa, kunnes juusto on sulanut. Tarjoa esim. tuoresalaatin kanssa. Rullan voi antaa olla kokonaisenakin. Täytteenä voit käyttää muitakin mielisieniäsi.