



Imelletty perunalaatikko 2

Aineet: 2,5 kg Perunoita
50 g Voita
0,75 dl Vehnäjauhoa
0,5 l Maitoa
1 rkl Suolaa
2 rkl Siirappia

- Valmistus:
1. Valitse perunoiksi hyvin soseutuvaa lajiketta. Pese perunat huolellisesti ja keitä ne suolattomassa vedessä kuorineen. Kaada vesi pois, kuori kuumat perunat ja soseuta ne tasaiseksi soseeksi voinokareen kera, mieluiten perunasurvimella.
 2. Ripota hieman jäähtyneen soseen joukkoon ensin puolet vehnäjauhoista ja sekoita tasaiseksi.
 3. Anna soseen imeltyä peitettynä tunnin verran ja sekoita joukkoon loput jauhot.
 4. Anna soseen imeltyä lämpimässä paikassa (ei yli 50 asteessa) vähintään 3-4 tuntia tai yön yli. Sekoita sosetta muutaman kerran. Imeltyessään sose löystyy ja saa makean maun.
 5. Lisää soseeseen maitoa sen verran, että saat löysähkön, puuromaisen seoksen. Mausta seos suolalla ja siirapilla.
 6. Kaada seosta voideltuun uunivuokaan vain reippaasti puolilleen, sillä laatikko kuohuu ja kuplii kypsentämisen aikana.
 7. Paista laatikkoa 150 asteessa pari kolme tuntia.