



Puolukkarönttöset

Aineet:

Kuoritaikina:

1 1/2 dl kylmää vettä

1 tl suolaa

1 1/2 dl vehnä jauhoja ja

2 dl ruisjauhoja tai

3 1/2 dl ruisjauhoja

Täyte:

500 g perunoita

1 dl ruisjauhoja

1/2 rkl sokeria

1/4 tl suolaa

1-2 dl puolukkasurvosta

Valmistus: Keitä täytettä varten perunat ja soseuta ne. Lisää joukkoon jauhot

ja anna seoksen imeltyä 3-4 tuntia lämpimässä paikassa.

Sekoita imeltyneeseen seokseen marjasurvos, mausta suolalla ja tarvittaessa sokerilla.

Sekoita vedestä, jauhoista ja suolasta kiinteä taikina. Leivo taikinasta pyöreitä, halkaisijaltaan 15-20 cm

ohuita kuoria. Levitä kuorelle puolen sentin paksuudelta täytettä ja käännä reunoja sentin verran sisäänpäin niitä samalla rypistäen.

Paista rönttöset kuumassa uunissa 250 asteessa noin 15 minuuttia.

Voitele valmiit rönttöset kuumina voisula-vesiseoksella ja anna niiden jäähtyä peiteltyinä.