



Ryynirieska

Aineet: 1 ½ l täysmaitoa
2 kkp rouhittuja ohraryynejä
1 dl sulatettua voita tai sianrasvaa
2 tl suolaa
3-4 munaa

Valmistus: Kaadetaan maito kattilaan. Kun se alkaa kiehua, lisätään ryynit ja kiehautetaan. Tämän jälkeen katkaistaan virta ja annetaan puuron hautua kannen alla. Hieman jäähtyneeseen puuroon lisätään suola, voi ja kevyesti vatkatut munat. Taikina kaadetaan uunipellille ja paistetaan 220 °C 20-30 minuuttia. Tarjotaan esim. yrttivoin kanssa.
Annoksesta tulee yksi pellillinen.

www.superkokki.com