



Sienisämpylät

Aineet: 1 prk kermaviiliä
2 dl maitoa
50 g hiivaa
(1 tl suolaa)
3 dl ryöpättyjä sekasieniä hienonnettuna
50 g voita
n. 1 l hiivaleipävehnä jauhoja

Valmistus: Liuota kädenlämpöiseen kermaviili-maitoseokseen hiiva. Jos käytät suolasieniä, kiehauta ne hyvin ennen hienontamista. Mikäli käytät tuoreita sieniä, mausta taikina suolalla. Lisää nesteeseen hienonnetut sienet, voisula ja jauhot. Alusta taikina. Kohota. Leivo sämpylöiksi. Anna niiden kohota. Paista 225 asteessa 15 minuuttia.