



## Kuutelo

Aineet: 1 l rasvatonta maitoa  
8 dl ohrajauhoja  
1 tl suolaa  
50 g margariinia tai voita

Valmistus: Sekoita maidosta, jauhoista ja suolasta lettutaikinan tapainen taikina.

Levitä kuumaan uunipannuun margariini tai voi. Kaada taikina uunipannuun ja sekoita pannussa oleva rasva taikinan joukkoon.

Paista 250 asteessa kunnes kuutelo on kauniin värinen eli noin 20-30 minuuttia.

Perinteisesti kuutelo leikataan paloiksi, mutta jos kuutelo on löysää, se voidaan syödä suoraan pannusta.

Kuutelo tarjotaan yleensä puolukkasurvoksen kanssa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)