



Mustikkamunakas

Aineet: 4 kananmunaa
4 rkl kylmää vettä
1 rkl sokeria
4 tl vehnä jauhoja
1 tl vanilliinisokeria
suolaa
Täyte:
3 dl mustikoita
2 rkl sokeria
Paistamiseen voita tai margariinia

Valmistus: Erottele kananmunista keltuaiset ja valkuaiset eri kulhoihin. Lisää keltuaisten joukkoon vesi, sokeri, vanilliinisokeri ja vehnä jauhot. Vatkaa hieman.

Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja yhdistä kaikki aineet varovasti sekoittaen.

Kuumenna suurehko paistinpannu ja sulata siinä voi. Kaada munakastaikina paistinpannulle ja paista sen verran, että alle voi kurkistaa paistinlastalla. Laita munakas 200 asteiseen uuniin ja anna paistua kunnes se on saanut hieman väriä. Valuta kypsä munakas tarjoiluvadille.

Aseta hieman murskatut ja sokeroidut mustikat munakkaan toiselle puoliskolle ja laita toinen puolisko päälle. Tarjoile munakas heti lämpimänä jälkiruokana tai välipalana.