



Vasikanaivomuhennos

Aineet: 150 g Vasikanaivoja
Vettä
Suolaa
25 g Margariinia tai voita
1 rkl Vehnäjauhoja
2 dl Kermaa tai maitoa
Suolaa
Valkopippuria

- Valmistus: 1. Vasikanaivot laitetaan kylmään veteen vähäksi aikaa.
2. Kiehautetaan äkkiä suolatussa vedessä ja valellaan kylmällä vedellä.
Poista kalvot ja hienonna aivot.
3. Margariini tai voita ja jauhot ruskistetaan kattilassa.
4. Lisää kuumana kerma tai maito. Lisää mausteet ja hienonnettu vasikanaivoa. Anna muhennoksen hautua hetken verran.
5. Lisää hienonnettuja herkkusieniä ne antavat muhennokselle hyvän maun.