



Perunakokkareet Sato-laakson tapaan

Aineet: 1 kg perunoita
200 g jauhoja
100 g rasvaa tai margariinia
2 dl smetanaa
suolaa maun mukaan

Valmistus: Esityöt:

Perunat kuoritaan, viipaloidaan ja keitetään suolavedessä, jonka jälkeen ne hienonnetaan.

Valmistus:

Perunat ja jauhot sekoitetaan hyvin, suolataan ja ruokalusikalla valmistetut kokkareet pannaan uunipelille.

Kokkareet paistetaan kuumassa uunissa 10-15 minuuttia. Lopuksi ne sivellään smetanalla ja paistetaan vielä muutamia minuutteja. Tarjotaan haudutettujen riistaruokien tai lampaanlihan kera.

www.superkokki.com