



Venäläinen tattimuhennus

Aineet: 100 g tuoreita tatteja
1 pieni sipuli
1 rkl voita tai margariiniä
2 rkl tomaattipyreetä
suolaa
mustapippuria
1/2 tl kynteliä
1/2 rkl vehnä jauhoja
1 dl vettä
1 rkl kermaa
1 suolakurkku

Valmistus: Hienonna puhdistetut tatit ja sipuli. Ruskista ne kevyesti rasvassa. Lisää mausteet ja veteen sekoitetut jauhot, hauduta muutama minuutti. Lisää kerma ja tarkista maku. Ripottele muhennoksen pinnalle hienonnettu suolakurkku.

www.superkokki.com