



Flädlesuppe eli ohukaiskeitto

Aineet: 3 munaa
2 ½ dl maitoa
1/4 tl suolaa
2 dl vehnä jauhoja
paistamiseen: margariinia
Keittoon:
1 l hyvää lihalientä
Pinnalle: ruohosipulia

Valmistus: Valmista lettutaikina ja anna sen seistä jonkin aikaa. Paista isoja räiskäleitä ja kääri heti kuumina rullalle.
Anna seistä, rullat voi olla valmistettu myös edellisenä päivänä.
Leikkaa ohuita viipaleita, jotka muodostavat lautasella spiraalimaista nauhaa. Annostele valmiiksi lautaselle
muutama nauha ruokailijaa kohti ja kaada päälle kiehuvan kuuma maukas lihaliemi.
Ripottele keiton pinnalle hienonnettua ruohosipulia.

www.superkokki.com