



## Perunaohukaiset

Aineet: 4 annosta  
1 kpl kiinteitä perunoita  
1 sipuli  
2 rkl vehnä jauhoja  
2 munaa  
1 tl suolaa  
riipaus rouhittua valkopippuria  
Paistamiseen  
öljyä

Valmistus: Pese ja kuori perunat. Raasta perunat ja sipuli hienoksi raasteeksi. Huuhtelee raaste nopeasti kylmällä vedellä tummumisen estämiseksi. Siirrä raaste kulhoon ja sekoita joukkoon jauhot, munat sekä mausteet. Paista kuumassa rasvassa joko pieniä tai yksi iso perunalettu. Käännä iso ohukainen lautasta tai kattilankantta apuna käyttäen ja paista myös toinen puoli. Tarjoile saksalaisen makkarapadan tai grillattujen braatvurstien ja salaatin kanssa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)