

KARASK / SODA LEIPÄ 16 viipale

Valmistusaika: 15 min

Leivonta aika: 35 min

Yhteensä: 50 min

125 g paksua rahka

2,5 dl piimä

1 munaa

1 tl suola

1 spl sokeria

50 g voi

2,5 dl ohrajauho

1 dl vehnä jauho

1 tl ruokasooda

Munavoi

100 g huoneen lämpöinen voi

6 kymmenen minuutti munaa

suola

pippuri

Tarvitset: kaksi kulho, 2 lusikka, kaksi folio tai leivän vuoka, foliopaperia, keittiöliina

- sekoita munat sokerin ja suolan kanssa
- sekoita sinne rahka ja piimä
- viimeiseksi lisää sulatettu voi
- toisessa kulhossa sekoita jauho ja soda. sekoita kunnolla, muuden sodan maku jää kovin päällimmäiseksi
- hidasti sekoita kuivat ainekset ja rahka sekoitus, muuden soda ei nosta leipä ylös
- leivinpaperilla leivän pelli, kaada taikina ja 35 minuuttia 180-asteessa uunin.
- Kun taikina ei jää hammastikulle, silloin on valmis. Ottaa uunista ulos ja kata se hopea paperilla (folio) ja vielä käteisrätti. Niin, että vähän ilma pääse sisälle. Niin leipä on maukas ja pehmeä.
- Tee munavoi, lisää sinne suola, pippuri ja vähän tilliä. lisää voi.

TATRAPUDER / TATTARIPUURO

6 annosta

Valmistusaika: 15 min

Yhteensä: 45 min

400g kassler
1 spl grillimauste
1 (50g) sipuli
2 iso porkkana (yht. 250g)
200g tattari
vähän pannulle öljyä
5dl kiehuva vettä
suola ja musta pippuria

KASTIKKE/ puuro silmäksi
kermaviili

Tarvitset: leikkuulauta, veitsi, pannu, uunipannu kannella

- kuutio lihaa (0,5cm), porkkana ja sipuli.
- Sekoittaa lihaa grillimausteella. Ruskista liha öljyssä pannulla ja kaada se öljyn kanssa uunipannun ilman kanta. Uunissa 180 astetta 10 minuuttia.
- paista pannulla sipuli kevyesti ja porkkanapalat kunnes näkee tosi vähän ruskistettu paloja
- halutessasi ruskista tattari öljyisellä pannulla kultaiseksi noin 5 minuuttia.
- lisää kaikki paistetut ainekset lihan päälle ilman sekoitusta.
- lisää hidasti kiehuva vesi.
- sulje uunipannu kannella ja noin 30-40 minuuttia vielä uunissa 180 astetta
- Syö kermaviilin kanssa

KAMAVAHT/ KAMAVAAHTO

4-annosta

yhteensä kestää noin 3-5 minuuttia

2 dl 35 % kerma
3 slp sokeria
1,5 tl vanilli sokeria
400g maitorahka tai ricotta
3 spl kama jauho (Suomessa talkkunajauho)

Tarvitset: kulho, sähkövatkain

Vaahdota kerma sokeri ja vaniljasokerin kanssa, lisää rahka ja jauho. Halutessasi lisää lemppi hilloa tai marjoja. Suositeltu karpalo tai puolukkahillo, mustikat tai jopa Vana-Tallinna likööriä.