



Pinaattiletut ja porkkana-raejuustosalaatti



Itsetehdyt pinaattiletut voittavat kaupan letut menen tullen.

2 PS PAKASTEPINAATTIA
2 KANANMUNAA
3 DL VEHNÄJAUHOJA
½ L MAITOA
1 TL SUOLAA
RIPAUS MUSTAPIPPURIA

Paistamiseen:

VOITA

Porkkana-raejuustosalaatti:

3 PORKKANAA
1 TLK RAEJUUSTOA
RIPAUS MUSTAPIPPURIA
RIPAUS MEIRAMIA TAI BASILIKAA

lisäksi:

3 DL RIISIÄ

1.

Laita vesi kiehumaan riisiä varten. Sulata pinaatti tarvittaessa mikrossa ja valuta siivilässä hyvin.

2.

Kaada maito kulhoon, vatkaa joukkoon ensin vehnäjauhot ja sitten kananmunat. Lisää lopuksi myös pinaatti. Anna taikinän turvota 10 minuuttia.

3.

Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan.

4.

Taikinan turvotessa kuori ja raasta porkkanat. Lisää raasteen joukkoon raejuusto ja mausteet. Siirrä jääkaappiin odottamaan.

5.

Mausta lettutaikina suolalla ja mustapippurilla. Paista taikinasta voissa pannulla lettuja. Tarjoa letut porkkana-raejuustosalaatin ja keitetyn riisin kanssa.



30min.

Vinkki! Osan jauhoista voit korvata täysjyvävehnäjauhoilla.