



## Porkkanaletut ja hölskytyskurkut



Porkkanaletut saavat seurakseen kurkkua ja raejuustoa

3 PORKKANAA  
2 KANANMUNAA  
½ L MAITOA  
3 DL VEHNÄJAUHOJA  
1 TL SUOLAA  
RIPAUS MUSTAPIPPURIA  
1 TL JAUHETTUA KORIANTERIA  
PAISTAMISEEN VOITA

### Hölskytyskurkut:

1 KURKKU  
¾ DL VALKOVIINIETIKKAA  
1 RKL SOKERIA  
½ TL SUOLAA  
½ RUUKKU PERSILJAA  
RIPAUS KUIVATTUA TILLIÄ

### Lisäksi:

2 TLK RAEJUUSTOA

1. Riko kananmunat kulhoon ja vatkaa rakenne rikki. Lisää puolet maidosta ja vatkaa joukkoon puolet jauhoista. Lisää loput maito ja jauhot hyvin vatkatun. Anna taikinan turvota 10 minuuttia.
2. Valmista sillä aikaa kurkut. Pese kurkku ja leikkaa tai höylää kurkusta ohuita viipaleita. Nosta ne kannelliseen astiaan tai kulhoon. Sekoita joukkoon etikka, sokeri ja suola. Lisää hienonnettu persilja ja kuivattu tilli. Laita kansi päälle ja ravista voimakkaasti muutama minuutti. Siirrä kurkut jääkaappiin.
3. Pese porkkanat ja raasta ne raastimen isolla terällä. Lisää raaste ja mausteet taikinaan. Sekoita hyvin.
4. Kuumenna nokare voita pinnotetussa paistinpannussa ja paista taikinasta rapeita lettuja. Voit paistaa letut myös valurautapannussa tai lettupannulla. Huomioi, että lettupannulla paistettaessa aikaa paistamisessa kuluu enemmän.
5. Tarjoa letut hölskytyskurkkujen ja raejuuston kanssa.



35min.

**Vinkki!** Kurkkujen valmistukseen voit käyttää myös puhdasta, kannellista säilyke- tai hillo-tölkkiä, pakasturasiaa tai peitä kulho ensin muovikelmulla ja nosta lautanen kanneksi.