

# PERUNARIESKAT

(9 rieskaa)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

70 grammaa perunahiutaleita  
5 desilitraa rasvatonta maitoa  
½ teelusikallista suolaa  
1 muna  
1 desilitra kaurahiutaleita  
2–3 desilitraa hiivaleipäjauhoja



## Raaka-aineet



perunahiutaleet



rasvaton maito



suola



muna



kaurahiutaleet



hiivaleipäjauho

## Työvälineet



kulho



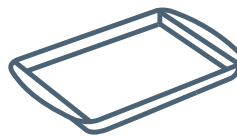
desilitra (dl)



teelusikka (tl)



puuhaarukka



uunipelti



leivinpaperi



haarukka

## Tee perunarieskat näin

VINKKI!  
VOIT KÄYTTÄÄ  
RIESKOIHIN PERUNA-  
HIUTALEIDEN  
JA MAIDON SIJAAN  
VALMISTA PERUNA-  
MUUSIA (6 DL).

- 1 Kaada kulhoon **70 grammaa perunahiutaleita**.



- 2 Mittaa kulhoon **5 desilitraa rasvatonta maitoa**.



- 3 Mittaa kulhoon **½ teelusikkaa suolaa**. Sekoita puuhaarukalla.



- 4 Riko kulhoon **muna**.



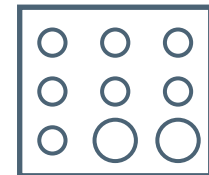
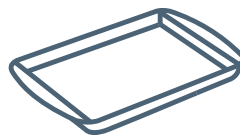
- 5 Mittaa kulhoon **1 desilitra kaurahiutaleita**.



- 6 Mittaa kulhoon **2 desilitraa hiivaleipäjauhoja**. Sekoita puuhaarukalla. Jos taikina on löysää, lisää jauhoja ½–1 desilitra. Valmis taikina on pehmeää.



- 7 Ota taikinasta lusikalla kananmunan kokoisia kokkareita uunipellille leivinpaperin päälle. Taputtele **jauhojen** avulla 1 sentin paksuisiksi leiviksi. Pistele rieskat haarukalla.



- 8 Paista perunarieskat **225 asteessa 15–20 minuuttia** eli kunnes ne ovat kauniin ruskeita.

225 °C

