

Suolaiset sieniletut

Kuohkeat letut saavat täytettä syksyn sienimetsästä. Nauti ne hieman runsaamman kuohuviinin kanssa.



SIENET



4 HLÖ



45-60 MIN



Pongrácz Rosé Brut

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Erottele munista valkuiset ja keltaiset ja laita kummatkin eri kulhoihin.
- 2** Lisää jauhot, leivinjauhe ja maito keltuaisten joukkoon. Sekoita taikinaa, kunnes se on tasaisen paksua. Vatkaa toisessa kulhossa olevat valkuiset suolan kanssa kovaksi vaahdoksi.
- 3** Kaavi valkuaisvahto taikinan joukkoon ja sekoita niin, että taikina jää kuohkeaksi.
- 4** Pannun ollessa sopivan lämpöinen lisää joukkoon sienet ja sipulisilppu. Lisää taikinaa kunnes sienet peittyvät ja paista pari minuuttia.
- 5** Käännä lettu ja paista kullanuskeaksi ja tarjoile lämpimänä.
- 6** Koristele ruohosipulilla, lisäkkeeksi sopii myös smetana

AINEKSET

200 g erilaisia sieniä (suppilovahvero, kantarelli tai korvasieni)

3 munaa

2 dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1,5 dl maitoa tai kivennäisvettä

suolaa