

Pienet etikkaperunat

(Ohje päivitettyinä)

12 pikku perunaa kuorineen

Liemi:

1 dl vettä

1 dl auringonkukka- tai oliiviöljyä

1 dl valkoviinietikkaa

1 tl suolaa

1 tl sokeria

2 valkosipulinkynttä

2 sipulia

tukeva nippu persiljaa

Pese pienet perunat hyvin ja keitä pehmeiksi kuorineen. Valuta.

Lado perunat tölkkiin kerroksittain sipulirenkaiden ja silputun persiljan kanssa. Kaada päälle liemi . Anna maustua kylmässä mieluiten yön yli.

Olen kesäisin tehnyt ruokaa uusista perunoista ja vaihdellut makua yrttitilanteen mukaan.

Perheen chilikielille lisään joukkoon chiliä renkaina. Nykyään käytän pelkästään kylmäpuristettua oliiviöljyä ja suola on joko merisuolaa tai ruususuolaa.

Joskus kaukokaipuun hetkellä puserran liemen hapoksi, viinietikan tilalle, limettiä, joka tuo ruokaan kuin ruokaan brasilialaisen maun.

Olen tehnyt tätä myös isän kasvattamista puikuloista, joita saa keittää vain 12 minuuttia.

Kirjassa on myös yksinkertainen ohje lettukesteihin

Perunaleipäsiin, joita aloin tehdä sijaisopettajana ollessani. Olin mm. kotitalousopettaja Riitta Pojanluoman sijaisena Etelä-Tapiolan koulussa. Sain ohjeen häneltä.

Ohje on mainio pikkulämpimäinen sadepäivän leipomukseksi. Riitta-kollegani tarjosi leipäset karjalaisittain munavoin kanssa.

Perunaleipäset

(Pellillinen)

12 perunaa

1 tl suolaa

100 g voita

15 g tuoretta hiivaa

1,5 dl perunoiden keitinlientä

1 dl maitoa

2 munaa

3-4 dl vehnä- tai hiivaleipäjauhoja

Keitä perunat kuorittuina. Ota keitinvedestä 1,5 dl talteen ja murena siihen hiiva, kun liemi on jäähtynyt.

Survo perunat soseeksi. Lisää soseeseen maito, voi, munat ja hiivaliemi. Ripota sekaan jauhoja sen verran, että taikina on kakkutaikinamaista eli pysyy lusikassa kokkareena.

Ripottele jauhoja myös leivinpellille ja lusikoi taikina kokkareina pellille. Taputtele kokkareet jauhotetuin sormin varovaisesti leipäsen muotoon.

Anna leipästen kohota pellillä ja paista 250-steisessä uunissa . Anna hiukan jäähtyä . Tarjoa heti tuoreeltaan – munavoin tai pehmeiden juustojen kanssa.

Vuosien mittaan taikinaan on tullut lisättyä hiukan mausteita kuten paprikaa, joskus muskottipähkinää. Jauhoja olen vaihdellut saatavuuden mukaan. Teen näitä mieluiten pohjoisessa ollessa, jossa käytämme leivontaan speltiä.