qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Liemiruokien lisäkkeetPula-ajan reseptit16.3.2019Aamu Mellin |

|  |
| --- |
| Silavapannukakut  |
| 100 g | savustettua silavaa |
| 2-3  | munaa |
| 6 dl  | maitoa |
| 2 dl | vettä |
| 4 dl | vehnäjauhoja |
| PAISTAMISEEN: | margariinia |
| Silava leikataan pieniksi kuutioiksi ja ruskistetaan vähän paistinpannussa. Vatkattu muna, maito, vesi, vehnäjauhot ja silavakuutiot sekoitetaan. Vähän margariinia ruskistetaan paistinpannussa, seosta kaadetaan siihen niin paljon, että pohja peittyy. Pannukakut paistetaan ainoastaan toiselta puolelta, kääritään kokoon ja tarjotaan kuumina. silavapannukakku.jpgKuva silavapannukakku |

|  |
| --- |
| Maksapiiras |
| 200 g | vasikanmaksaa |
| 2 | munaa |
| 3 rkl | korppujauhoa |
| 1 rkl | anjovislientä |
| 1 tl | suolaa |
| ½ tl | sokeria |
| ½ tl | hienonnettua inkivääriä |
| ¼ tl | hienonnettua valkopippuria |
| 1 rkl  | vehnäjauhoja |
| 2 rkl | margariinia tai voita |
| 1 | pieni hienonnettu sipuli |
| VUOKAAN: | silavaa |
| Pesty, jauhettu maksa puserretaan siivilän läpi. Siihen sekoitetaan vatkatut munat, korppujauho, anjovisliemi, voi, jossa sipuli on ruskistettu, sekä mausteet. Soikea peltivuoka sisustetaan silavaviipaleilla. Seos kaadetaan vuokaan ja päälle pannaan myöskin silavaviipaleita. Vuoan päälle sidotaan voipaperi ja piiras paistetaan uunissa vesihauteessa 1-2 tuntia. **Silavaviipaleet voi myöskin jättää pois, mutta silloin vuoka voidellaan kylmällä voilla ja jauhotetaan korppujauhoilla, ennen kuin seos kaadetaan vuokaan**maksapiiras.jpgKuva maksapiirasvasikan maksa.jpgKuva vasikan maksa |

|  |
| --- |
| Kokkareet |
| 2 rkl  | margariinia tai voita |
| 5 dl  | maitoa |
| 4 dl | vehnäjauhoja |
| 2-3  | munankeltuaista |
| 1-2 rkl  | sokeria |
|  | suolaa |
|  | vehnäjauhoja  |
| Voi, maito ja jauhot keitetään yhdessä, koko ajan sekoittaen, kunnes seos irtaantuu kasarista. Sokerin kanssa vatkatut munankeltuaiset, vähän vehnäjauhoja ja suola lisätään ja seos vaivataan notkeaksi ja aivan kylmäksi. Lusikalla otetaan seoksesta pieniä kokkareita, jotka keitetään liha- tai kalaliemessä tai suolatussa vedessä.Kokkareet tarjotaan liha-, kala- tai kasvisliemessä. |

|  |
| --- |
| Lihakokkareet |
| 250 g | naudan- tai vasikanlihaa |
| 1 dl | kermamaitoa tai lihalientä |
| 1 | muna |
| 2 rkl | korppujauhoa |
| ½ tl | suolaa |
| ¼ tl | hienonnettua valkopippuria |
| Liha ja muut ainekset sekoitetaan ja vaivataan notkeaksi. Seoksesta muodostetaan pieniä pyöryköitä, jotka keitetään lihaliemessä tai suolatussa vedessä 5-10 minuuttia tai ruskistetaan margariinissa paistinpannussa.Lihakokkareet tarjotaan lihaliemi- tai kasviskeitoissa.  |

|  |
| --- |
| Kalakokkareet |
| 200 g | kalanlihaa |
| 3 rkl | margariinia tai voita |
| 1 | munankeltuainen |
| 3 rkl | kermaa |
| ¼ tl | sokeria |
| 1 tl | suolaa |
|  | valkopippuria |
| 1-2 rkl | vehnäjauhoja |
| Nahasta irti raaputettu kalaliha jauhetaan 2 kertaa lihamyllyssä ja vaivataan sen jälkeen vaahdoksi hierottuun margariiniin tai voihin, muut aineet lisätään ja seosta vaivataan, kunnes se on tasaista ja notkeaa. Siitä muodostetaan pieniä kokkareita, jotka keitetään kalaliemessä tai suolatussa vedessä kypsiksi ja tarjotaan kalakeitossa. lihamylly.jpgKuva lihamylly |

|  |
| --- |
| Raastettu juusto |
| 200 g | juustoa |
| 1 rkl | hienonnettua ruohosipulia |
| PÄÄRUOAT:  | tarjotaan liha- ja kasviskeittojen kera |
| Juusto hienonnetaan raastinlaudalla, siihen sekoitetaan hienonnettu ruohosipuli ja se pannaan joko keiton pinnalle tai erikseen pieneen kehloon.kehlo.jpgKuva viilikulhi (kehlo)[https://www.google.com/search?biw=1366&bih=608&tbm=isch&sa=1&ei=WtaMXP5MgeyuBLf9u8gP&q=kehlo&oq=kehlo&gs\_l=img.1.0.0j0i30l2.342137.348846..350987...1.0..4.148.1303.7j5......2....1..gws-wiz-img.....0..0i67j0i5i30j35i39j0i131.MNJZJTGwdKg#imgrc=\_](Liemiruokien%20lis%C3%A4kkeet.docx) |

|  |
| --- |
|  Hollantilaiset munat |
| 6 | munaa |
| 1 litra | vettä |
| 4 rkl  | etikkaa |
|  | suolaa |
| PÄÄRUOAT:  | munat pannaan kasvis- ja lihakeittoihin juuri ennen tarjoamista |
| TÄHTEET: | jäljelle jääneet munat hienonnetaan ja käytetään liha- ja kalasalaatteihin |
| Vesi, etikka ja hiukan suolaa kiehautetaan ja joukkoon pannaan varovasti aivan veden pinnasta yksitellen rikottuina, niin että valkuainen peittää ruskuaisen kokonaan. Kun valkuainen on hyytynyt, ovat munan sisässä täytyy olla juoksevaa.  |

|  |
| --- |
| Munapallerot  |
| 25 g | margariinia tai voita |
| 2 | munaa |
| Munat keitetään koviksi ja valkuaiset erotetaan. Ruskuaiset hienonnetaan hienoiksi. Voi hierotaan vaahdoksi ja ruskuaiset sekoitetaan siihen. Seos saa seisoa jonkin aikaa; sitten muodostetaan siitä pieniä palloja, jotka tarjotaan liemien kera esimerkiksi valkuaisenpuolikkaissa.  |

|  |
| --- |
| Sitruuna |
| 2 | sitruunaa |
| PÄÄRUOAT: | tarjotaan mehukeittojen kera |
| Sitruunat leikataan poikittain ohuiksi viipaleiksi tai koristeellisiksi kuvioiksi.  |

|  |
| --- |
| Perunatangot  |
| ½ kg | keitettyjä ja survottuja perunoita |
| 100 g | vehnäjauhoja |
| 3 | munaa |
|  | suolaa |
|  | muskotinkukkaa |
|  | korppujauhoja |
| PÄÄRUOAT: | tarjotaan liha- ja kasviskeittojen kera |
| Perunat survotaan hyvin tasaiseksi soseeksi ja siihen sekoitetaan vähitellen vehnäjauhot sekä kolme munanruskuaista ja kahden munan valkuaiset. Seos maustetaan ja siitä muodostetaan sormin sormenpituisia tankoja, jotka voidellaan hiukan vatkatulla munanvalkuaisella ja joiden pinnalle ripotellaan korppujauhoja. Tangot ladotaan leivinpellille ja paistetaan vaaleanruskeiksi.muskottikukka.jpgKuva muskotinkukkaperunatangot.jpgKuva perunatangot |

|  |
| --- |
| Juustotangot 1  |
| 1 dl | maitoa |
| 3 | munaa |
| 50 g | voita  |
| 4 dl (280 g) | vehnäjauhoja |
| 100 g | raastettua juustoa |
|  | suolaa |
| ½ tl | soodaa  |
| PÄÄRUOAT: | liha-, kala- ja kirkkaat kasvisliemet |
| TÄHTEET: | jäljelle jääneet tangot käytetään laatikkoihin |
| 2 munaa vatkataan ja joukkoon sekoitetaan maito, sulatettu voi, puolet raastetusta juustosta, suola ja vehnäjauhot, joihin on sekoitettu sooda. Taikina vaivataan hyvin ja siitä muodostetaan sormen pituisia tankoja, jotka kastellaan vatkatussa munassa, kieritellään raastetussa juustossa ja paistetaan pelleillä uunissa vaaleanruskeiksi. juustotangot.jpgKuva juustotanko |
| Juustotangot 2  |
| 125 g | voita tai margariinia |
| 125 g | vehnäjauhoja |
| 100 g | raastettua juustoa |
| VOITELEMISEEN: |  |
| 1 | munankeltuainen |
| Sulatettuun voin sekoitetaan jauhot ja juustoraaste. Seoksesta muodostetaan 5-6 cm:n pituisia ja sormen paksuisia tankoja, jotka voidellaan munalla ja kypsennetään tavallisessa uuninlämmössä vaaleankeltaisiksi. |

|  |
| --- |
| Suolatangot  |
| 1 rkl (30g) | voita tai margariinia |
| 125 g | vehnäjauhoja |
| 5 g | hiivaa |
|  | suolaa |
| ½ tl | sokeria |
| 1-2 kpl | hienonnettu kardemummaa |
|  vajaa 1 dl | maitoa |
| ½ rkl | suolaa |
|  | kuminoita |
| PÄÄRUOAT: | tarjotaan liha-, kala- ja kasviskeittojen kera |
| Kylmä vesi sekoitetaan jauhoihin ja seokseen lisätään hiiva, suolaa, sokeri ja hienonnettu kardemummaa; lopuksi lisätään kylmä maito. Taikinasta leivotaan noin sormen paksuisia ja 10 cm:n pituisia tankoja, jotka saavat nousta, minkä jälkeen ne voidellaan maidolla ja niille ripotellaan suolaa ja kuminoita. Paistetaan vaaleanruskeiksi. kumina.jpgKuva kumina |

|  |
| --- |
| Rahkulat |
| ¼ litraa | vettä |
| 1 rkl (30 g) | voita |
| ¼ litraa (180 g) | vehnäjauhoja |
| 3 | munaa |
|  | suolaa |
| KEITTÄMISEEN: | rasvaa |
| PÄÄRUOAT: | tarjotaan liha-, kala- ja kasviskeittojen kera |
| Vesi, voi ja vehnäjauhot keitetään liedellä, kunnes taikina irtaantuu kasarista. Sekoittamista jatketaan, kunnes taikina on jäähtynyt, jolloin siihen lisätään kolme munaa ja hiukan suolaa. Taikina puserretaan pursottimen läpi, ja aina kun siitä on tullut pieni palanen ulos, katkaistaan se veitsellä, niin että se putoaa kiehuvaan rasvaan. Rahkulat saavat paistua vaalean ruskeiksi.  |

|  |
| --- |
| Iidan kokkareet |
| 1 | muna |
| 1 dl (70 g) | vehnäjauhoja |
| 1 rkl (30 g) | voita |
|  | (maitoa) |
| 1 tl | sokeria |
|  | suolaa |
| 1 tl | leivinjauhetta |
| KEITTÄMISEEN: | rasvaa |
| PÄÄRUOAT: | liha- ja kirkkaat kasvisliemet |
| Munankeltuainen vatkataan sokerin kera, voi hierotaan vaahdoksi ja muna sekoitetaan siihen. Leivinjauhe ja suola sekoitetaan hyvin jauhoihin ja nämä taikinaan. Jos taikina on liian paksua; lisätään maitoa. Lusikalla muodostetaan palleroita, jotka keitetään rasvassa, ja pannaan sitten imupaperille valumaan. Tarjotaan kuumina.  |

|  |
| --- |
| Piiraset  |
| ½ annosta | voitaikinaa |
| 1 dl | hienonnettua munaa |
|  | hienonnettua , keitettyä ruskeutettua lihaa |
| 1 | muna |
| PÄÄRUOAT: | tarjotaan kuumina liha-, kala- ja kasviskeittojen kera  |
|  | Voitaikinan resepti löytyy leipomiset osiosta -> voitaikinat |
| Voitaikina kaaviloidaan ½ cm:n paksuiseksi levyksi ja siitä otetaan pienellä muotilla pyörylöitä. Kuhunkin piiraaseen tarvitaan kolme pyörylää, joista yhdestä hiukan pienemmällä pyörykällä otetaan keskusta pois, niin että jää vain rengas. Yksi kakuista voidellaan vedellä päältä ja asetetaan taikinarengas, joka veden vaikutuksesta paremmin tarttuu kiinni. Keskelle asetetaan täytettä, rengas voidellaan vedellä ja kolmas pyörylä asetetaan päälle. Pyörylöiden tulee niin hyvin asetetut, että kaikki kolme pyörylää näkyvät piirasen sivusta. Piiraset voidellaan vatkatulla munalla ja asetetaan kuumaan uuniin. **Jos voi on kaaviloitu oikealla tavalla taikinaan ja uuni on sopivan kuuma, niin piiraset nousevat korkeiksi, torvimaisesiksi leiviksi, joissa on pienen pieniä lehtisiä. Vaatii suurta huolellisuutta onnistuakseen hyvin.** Piirasten valmistaminen:1. Voitaikina kaaviloidaan ja muotilla painetaan pyöreitä kakkuja.
2. Kolme taikinakakkua liitetään päällekkäin.
3. Tarjolla

DSCN2191.JPGKuva piirasten valmistaminen |

|  |
| --- |
| Ohukaispiiraset  |
| 1 | muna |
| ½ litraa | maitoa |
| 2 ¼ dl (150 g) | vehnäjauhoja |
| 1 tl | suolaa |
| PAISTAMISEEN: | voita  |
| TÄYTE: |  |
| 1 rkl (30 g) | margariinia |
| ½  | sipulia |
| 3 dl | keitettyä tai paistettua, käristettyä lihaa |
| 2dl | kermaa tai lihalientä |
|  | suolaa, valkopippuria |
| TÄHTEET: | Tähteeksi jääneet piiraset kuumennetaan uudelleen ja käytetään keittoje kera |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan kuumina lihaliemikeittojen kera tai aamiaisruokana |
| Munista ym valmistetaan ohukaistaikina, joka jätetään silleen yhdeksi, jotta jauhot paisuvat. Siitä paistetaan ohukaisia. Täytettä ohukaisten toiselle puoliskolle, ja toinen puolisko käännetään päälle, tai asetetaan täyte kahden ohukaisten väliin. Tarjotaan kuumina lihaliemikeittojen kera tai aamiaisruokana |

|  |
| --- |
| Kalamuhennoksella täytetyt pienet piiraat |
| 1 annos | voitaikinaa |
| KALAMUHENNOKSEEN: |  |
| ½ litraa (700 g) | tuoretta keitettyä, ruodittua kalaa ( lohta, siikaa tai kuhaa |
| 2 dl  | kalalientä |
| 3 dl | kermaa |
| 1 ½ rkl (45 g) | voita tai margariinia |
| 3 rkl (45 g) | vehnäjauhoja |
|  | suolaa ja valkopippuria maun mukaan |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan joko kalakeiton kera tai eri ruokana |
| Voitaikina kaaviloidaan noin 1 cm:n paksuiseksi levyksi. Siitä otetaan muotilla pieniä, pyöreitä kakkuja, joiden reunat sivellään vedellä. Samaten otetaan taikinasta kakun suuruisia renkaita, jotka asetetaan kakkujen päälle ja joiden reunat samoin sivellään vedellä. Täten muodostetun piiraan keskelle asetetaan kalamuhennosta, ja saman suuruinen kakku asetetaan kanneksi. Paistetaan kuumassa uunissa. kirjolohi.jpgKuva kirjolohisiika.jpgKuva siikakuha.jpgKuva kuha |

|  |
| --- |
| Jauhokokkareet |
| 100 g | voita |
| 3 dl | maitoa |
| 150 g | vehnäjauhot |
| 2 | munaa |
| ½ tl  | sokeria |
| ¼ tl | muskotinkukkaa |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan liha- ja kasvisliemien kera |
| TÄHTEET: | Jäljelle jääneet kokkareet voidaan käyttää vanukkaisiin ja laatikoihin.  |
| Voi ja jauhot kiehautetaan, lisätään maito vähitellen, seosta hämmennetään koko kiehumisajan ja annetaan sen kiehua noin 10 minuuttia koko ajan hyvin sekoittaen, kunnes se irtaantuu kasarista. Seosta on vielä sekoitettava, kunnes se jäähtyy, jolloin munat yksitellen sekoitetaan joukkoon ja taikina maustetaan. Lusikalla otetaan pieniä kokkareita, jotka pannaan liha- tai kasvisliemeen kiehumaan.  |

|  |
| --- |
| Perunakokkareet |
| 5 (500 g) | suurta perunaa  |
| 2 rkl (60 g) | voita  |
| 1 | muna |
| 1 rkl (15 g) | leipäjauhoja |
| 2 rkl (10 g) | juustoraastetta |
|  | suolaa, sokeria  |
| PÄÄRUOAT: | Liha- ja kasvisliemet  |
| Perunat kuoritaan, keitetään ja muserretaan rikki. Joukkoon pannaan voisula, raastettu juusto, leipäjauhot, suola, sokeri ja vatkattu muna. Seoksesta muodostetaan kahdella lusikalla pieniä kokkareita, jotka keitetään miedosti suolatussa vedessä. hiivaleipajauho.pngKuva hiivaleipäjauho |

|  |
| --- |
| Myky |
| 2 rkl (60g) | voita |
| 6 rkl (90 g) | vehnäjauhoja |
| 6 dl  | maitoa |
| 8 kpl  | karvasmantelia  |
| 1 rkl (20 g) | sokeria |
| 2  | munaa |
| KORISTEEKSI:  |  |
| 50 g | makeita manteleita tai |
| ½ nippua | persiljaa |
| Voi ja jauhot kiehautetaan, maito lisätään vähitellen, ja seos saa kiehua 15 minuuttia. Kasari nostetaan tulelta hellan reunalle. Kuoritut ja hienonnetut mantelit, sokeri ja vatkatut munat lisätään joukkoon ja taikinan annetaan saota tulelle. Sitten se kaadetaan vedellä huuhdottuun vuokaan ja siitä jäähtyneenä vadille. Jos myky tarjotaan mehukeiton kera, koristetaan se manteleilla, jotka leikataan viiluiksi. Jos se tarjotaan lihaliemen kera, koristellaan se hienonnetulla persiljalla. myky.jpgKuva mykyKarvasmanteli.jpgKuva karvasmanteli |

|  |
| --- |
| Lihakokkareet 1  |
| 200 g | vasikan tai naudan jauhelihaa |
| 50 g | voita |
| ½ dl  | maitoa tai kermaa |
| ½ dl (30 g) | korppujauhoja |
| 2  | munaa |
|  | muskotinkukkaa, suolaa, pippuria  |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan liha- ja kasviskeittojen kera |
| Voi ja jauheliha vatkataan notkeaksi ja joukkoon lisätään maidossa liuotetut korppujauhot, munat ja mausteet. Kun seosta on hyvin vaivattu, otetaan lusikalla pieniä kokkareita, joita keitetään liha- ja kasvisliemessä.  |
| Lihakokkareet 2  |
| 1  | muna |
| ½ dl (100 g) | vehnäjauhoja |
| 1 rkl  | vettä |
| 2 dl (200g) | hienonnettuja, keitettyä lihaa |
| 2 rkl (60 g) | margariinia |
| ½  | sipulia  |
| Hienonnettu keitetty ja voissa paistettu sipuli sekoitetaan. Munasta, vedestä ja vehnäjauhoista valmistetaan taikina, joka kaaviloidaan ja jaetaan kahteen osaan. Toiseen levyyn piirretään veitsellä neliöt, joiden jokaisen keskelle asetetaan kokkare lihaa, ja välit voidellaan vedellä. Toinen taikinalevy asetetaan päälle ja leikataan kokkareiden välipaikoista neliöiksi. Neliöt täytyy painella irti toisistaan siten, että liha kokonaan peittyy taikinan sisällä. Neliöitä keitetään sitten liha- tai kasvisliemessä 5 minuuttia tai paistetaan uunissa.  |

|  |
| --- |
| Kala- ja rapukokkareet  |
| 3 dl  | hienonnettua raakaa kalaa tai keitettyjä ravunpyrstöä ja-saksia |
| 50 g | voita |
| 2  | munaa |
| ½ dl (2 rkl) | korppu- tai vehnäjauhoja |
|  | suolaa, sokeria, muskotinkukkaa |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan kala- ja rapukeittojen kera |
| Kala ja ravut hierotaan hyvin hienoiksi voin kera, munanruskuaiset ja korppujauhot lisätään, taikina maustetaan ja viimeiseksi sekoitettu joukkoon kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Lusikalla otetaan pieniä kokkareita, jotka pannaan 10 minuutiksi kiehumaan kala- tai rapuliemeen.  |

|  |
| --- |
| Mukaillut kilpikonnanmunat |
| 100 g | hienonnettua juustoa |
| 1  | muna |
| 4  | kovaksi keitettyä munanruskuaista |
| 1 dl | vehnäjauhoja |
|  | suolaa |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan vasikanpääkeiton kera |
| kovaksi keitetty munanruskuaiset puserretaan siivilän läpi ja sekoitetaan hienonnettuun juustoon. Munat vatkataan ja sekoitetaan taikinaan sekä lisätään vehnäjauhoja niin paljon, että se pysyy hyvin koossa. Taikina maustetaan ja siitä otetaan pieniä pyöryköitä, jotka keitetään mukaillussa kilpikonna liemessä tai vasikanpääkeitossa.  |

|  |
| --- |
| Leipäkokkareet 1  |
| 70 g | raastinlaudalla hienonnettua ranskanleipää |
| 3 rkl (60 g) | sulatettua voita |
| 3 rkl  | kermaa |
| 2 | munanruskuaista |
|  | sokeria, muskotinkukkaa |
| PÄÄRUOAT:  | Tarjotaan liha- ja kasviskeittojen kera |
| Hienonnettu leipä sekoitetaan voihin ja sitä hierotaan, kunnes se tulee vaahdoksi. Kerma, munanruskuaiset ja mausteet lisätään ja seos vatkataan notkeaksi. Lusikalla otetaan kokkareita, jotka keitetään liha- tai kasvisliemessä. |
| Leipäkokkareet 2  |
| 50 g | voita |
| 2 | munaa |
| 1 ½ dl (90 g) | korppujauhoja |
|  | suolaa |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan liha- ja kasviskeittojen kera |
| Voi hierotaan vaahdoksi ja siihen sekoitetaan munat ja niin paljon korppujauhoja, että saadaan kiinteä taikina. Lusikalla pannaan pieniä kokkareita liha- ja kasvisliemeen ja keitetään ne kypsiksi.  |
| Leipäkokkareet 3  |
| 2 dl  | maitoa |
| 1 dl (60g) | korppujauhoja |
| 2 rkl (50g) | sokeria |
| 1 rkl (30 g) | voita |
| 3 rkl (45 g) | korintteja tai rusinoita |
| 1 rkl (8 g) | manteleita |
| 1-2 | munaa |
| PÄÄRUOAT: | Mehukeitot |
| Maito, hienonnetut mantelit sekä voi kiehautetaan, korppujauhot lisätään; seos saa kiehua ja se jäähdytetään. Munat vatkataan ja sekoitetaan puuroon. Kahdella veteen kastetulla lusikalla muodostetaan siitä pieniä kokkareita, jotka keitetään vedessä tai mehussa 10 minuuttia. korintti.jpgKuva korintti |

|  |
| --- |
| Mehukeiton kokkareet  |
| 2  | munaa |
| 1 ½ rkl (30g) | sokeria |
| 2 rkl | kermaa  |
| 2 rkl (40 g) | voisulaa |
| 5-6 rkl (60 g) | korppujauhoja |
| veitsenkärjellinen | kardemummaa |
| PÄÄRUOAT: | Mehukeitot  |
| Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi, kerma, voisula, mausteet ja korppujauhot sekoitetaan joukkoon, koetellaan, pysyykö seos hyvin koossa. Siitä tehdään pähkinän kokoisia kokkareita, jotka keitetään vedessä. Vähäinen määrä mantelia (hienoksi hakattuna) tekee kokkareet maukkaiksi.  |

|  |
| --- |
| Vaniljakorput **12 korppua**  |
| 2 kahvikupillista | lämmintä maitoa |
| 1 rkl | vaniljasokeria |
| 2 ½- 3 dl | paksua kermaa |
| 1 rkl | sokeria |
| Lämmitetty maito kaadetaan korpuille, jotka saavat siinä kokonaan pehmitä. Sitten ne nostetaan lasimaljaan ja koristetaan kermavaahdolla, joka on maustettu sokerilla.  |
| Porkkanapisarat  |
| 2-3 | raakaa porkkanaa |
| 1 rkl | kermaa |
| 1  | munankeltuainen |
| 2 rkl  | perunajauhoja |
|  | suolaa |
| PÄÄRUOAT: | Liha- ja kasviskeitot  |
| Porkkanat pestään, raavitaan ja raastetaan hienoksi; niihin sekoitetaan kerma ja vatkattu munankeltuainen, perunajauhot sekä suolaa. Seos puserretaan lävikön tai pusertimen läpi pisaroina kiehuvaan keittoon.  |

|  |
| --- |
| Rusinakokkareet |
| ½ litraa | vettä |
| ½ litraa (350 g) | vehnäjauhoja |
| 3 dl (225g) | rusinoita |
|  | suolaa, sokeria |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan hedelmä- tai marjakeittojen kera |
| Kaikki ainekset sekoitetaan hyvin ja jätetään pariksi tunniksi sakoamaan. Lusikalla otetaan suuria kokkareita, joita keitetään vedessä 5-10 minuuttia. rusinakokkareet.JPGKuva rusinakokkareet |

|  |
| --- |
| Mantelikokkareet |
| 3 dl | maitoa |
| 3 dl (210 g) | vehnäjauhoja |
| 100 g | manteleita |
|  | sokeria |
| 1 | muna |
| ½ dl (30 g) | korppujauhoja |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan hedelmä-, mehu- ja maitokeittojen kera |
| TÄHTEET: | Jäljelle jääneet kokkareet tarjotaan kylminä mehukastikkeen kera jälkiruoaksi |
| Maito kiehautetaan ja siihen vatkataan sokeri ja vehnäjauhot. Puuro saa kiehua 10 minuuttia ja sitten sekoitetaan siihen pestyt ja kuorineen jauhetut mantelit. Seosta vaivataan hyvin ja siitä pyöritetään pieniä palleroita, joita kieritetään vatkatussa munassa ja korppujauhoissa; sitten ne keitetään rasvassa vaaleanruskeiksi. **Jos kokkareita valmistetaan mehukeittoihin, lisätään niihin sokeria**, muuten ne valmistetaan ilman sokeria.  |

|  |
| --- |
| Mannaryynikokkareet |
| 3 dl | maitoa |
| ¾ dl (60 g) | mannaryynejä  |
| 1 dl (75 g) | rusinoita |
| ½ dl (35g) | manteleita |
|  | sokeria |
| PÄÄRUOAT: | Tarjotaan hedelmä- ja marjakeittojen kera |
| Maidosta ja mannaryyneistä keitetään puuro, joka jäähdytetään, ja siihen sekoitetaan rusinat, kuoritut ja hienonnetut mantelit sekä sokeri. Lusikalla otetaan pieniä kokkareita, jotka juuri ennen tarjoamista pannaan keittoon. mannasuurimot.jpgKuva mannasuurimot |

|  |
| --- |
| Maissikokkareet  |
| 5 | munaa |
| 1 dl | maissijauhoja |
| 1 dl | maitoa |
| 100 g | voita |
| 100 g | sokeria |
|  ¼ tl | inkivääriä |
|  | sitruunan keltainen kuori |
| PÄÄRUOAT:  | Hedelmä- ja marjakeitot  |
| Maito, voi ja maissijauhot keitetään puuroksi, joka saa jäähtyä. Sokeri, inkivääri ja sitruunan keltainen kuori sekä viimeiseksi munat sekoitetaan joukkoon. Lusikalla otetaan pieniä kokkareita, jotka pannaan maitoon; siinä ne saavat kiehua hetkisen, jonka jälkeen ne nostetaan valumaan. gluteeniton maissijauho.jpgKuva gluteeniton maissijauho |