Mustikan uni

|  |  |
| --- | --- |
| 25 g | hiivaa |
| 2 ½  dl | maitoa |
| 4 dl | vehnäjauhoja |
| ½ dl | mannarouhetta |
| 75 dl | ruisrouhetta |
| 75 g | leivontamargariinia |
| ½ tl | suolaa |

|  |  |
| --- | --- |
| TÄYTE | |
| 50 g | tuoreita herkkusieniä tai tatteja |
| öljyä | sienien freesaamiseen[[1]](#footnote-1) |
| 4 dl | mustikoita |
| 100 g | raejuustoa |
| 100 g | maustamatonta tuorejuustoa |
| 1 | kananmuna |
| ½ dl | ruokakermaa |
| 1 rkl | perunajauhoja |
|  | yrttisuolaa |
|  | valkopippuria |

Liota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita kuivat aineet ja lisää hiiva-maitoon. Lisää pehmeä margariini, alusta taikinaa kevyesti ja jätä kohoamaan. Kuullota sienet pannulla öljyssä. Levitä taikina käsin leivinaperin päälle vuokaan. Lisää mustikat, sienet ja juustot taikinan päälle kerroksittain. Sekoita muna, kerma, perunajauho ja mausteet. Kaada mustikkaseoksen päälle. Paista + 200 asteessa noin 20 minuuttia.

1. <https://fi.wikipedia.org/wiki/Kuullottaminen> [↑](#footnote-ref-1)