PINAATTILETUT JA FETA-PUOLUKKA LISUKE

|  |  |
| --- | --- |
| 4 annosta/30 minuuttia | |
| 2 | Kananmunaa |
| 3 dl | Vehnäjauhoja |
| 5 dl | Maito |
| 150 g | Pakastepinaattia |
| ½ tl | Suolaa |
|  | Voita tai rypsiä paistamiseen |
| FETA-PUOLUKKALISUKE | |
| 1 pkt (200 g) | Fetajuustoa |
| 100 g | Puolukoita (pakaste) |
| 2 rkl | Oliiviöljyä |
| ripaus | Mustapippuria rouhittuna |
|  | Pinaatin lehtiä |
| 1. Vispilöi kananmunat, vehnäjauhot ja maito tasaiseksi taikinaksi. Sekoita joukkoon sulatettu, valutettu pinaatti ja suola. Anna turvota 5 minuuttia. 2. Paista taikinasta lettupannulla pikkulettuja 3. Murenna feta kulhoon. Sekoita fetan joukkoon muut täytteen aineet. 4. Tarjoa feta-puolukkalisukkeen ja tuoreiden pinaattilehtien kera. | |
| VINKKI!!!  Voit paistaa taikinasta myös isoja lettuja ja taitella ne täytteineen kolmioiksi tai rulliksi. | |