



YHTEYSTIEDOT

PUHELIN:
040 -150 5233
ark. 10 - 14

Liikuntapuhelimeen vastaa
liikunta- ja nuorisosihtteeri
Minna Vilppola

RUOKAVINKIT

Ideoita vkolle 17

UUNIPERUNAT SUOLAPEDILLÄ

6-8 perunaa
1-1,5 kg merisuola

Pese perunat juuresharjalla hyvin. Laita uunivuoan pohjalle merisuolaa ja asettele perunat suolan päälle. Pistele perunat terävällä veitsellä ja lisää suolaa niin, että perunat peittyvät. Paista 225 n. 60-90 min/ tai kun perunat on pehmeitä. Tee valmiiseen perunaan pitkittäisviilto. Voit tehdä täytteen perunalle tai syö marg./voin kera. Lisukkeena nakit, kalapuikot, lihapullat, kana yms.

PANNARI

4 kananmunaa
8 dl maitoa
1,5 dl sokeri
1-2 tl vanilliinisokeri
1 tl suola
1 tl leivinjauhe
4 dl vehnäjauho
100 g rasva

Sekoita ainekset vispilällä. Laita uunipellille. Paista 225 asteessa n.puoli tuntia.