

MUURINPOHJAPANNU KÄYTTÖOHJE

Kun käytät muurinpohjapannua niin muista seuraavat:

- Öljyä kuuma pannu ennen käyttöä kunnes pannu on kylläinen ja tummuu.
- Tämän jälkeen lisää paistoa varten tarvittava öljy tai voi.
- Pannun puhdistus: kiehauta vähän vettä pannulla ja lastaa sekä talouspaperia käyttäen puhdistaa pannu.
- Puhdistuksen jälkeen rasvaa pannun paistopuoli kevyesti esim. rypsiöljyllä.

Muurinpohjalätyt:

Ainekset:

Maitoa	5 dl
Munaa	1 kpl
Suolaa	¼ tl
Öljyä	¼ dl
Ohrajauhoja	1 dl
Vehnäjauhoja	1,5 dl

Vatkaa muna ja lisää puolet maidosta joukkoon. Lisää jauhot siivilän lävitse sekaan ja sekoita kunnolla. Lisää maito, suola ja öljy. Sekoita ja annan taikinan turvota väh. 2 tuntia ja parhaiten saa jos antaa olla 2 vuorokautta. Tarjoile lätyt kermavaahdon ja mansikoiden kanssa.

