

Tattari-krepit (gl)

(n. 13-15 kpl isoa kreppiä, riippu paistinpannun halkaisijasta)

Lettutaikina

1 l maitoa

4 kananmunaa

4 – 5 dl tattarijauhoa

riipaus suolaa

paistamiseen voita

Täyte

5 dl tattari suurimoita

4 kpl isoa suolakurkkua

2 prk a 200 g ruohosipulituorejuustoa

5 cm:n pala purjosipulia

riipaus mustapippuria

riipaus suolaa

Vatkaa taikinan munien rakenne rikki ja lisää puolet maidosta. Lisää maito-munaseokseen jauhot + suola ja sekoita voimakkaasti, jottei taikina paakkuunnu. Lisää lopuksi loput maidot. Laita lettutaikina jääkaappiin turpoamaan siksi aikaa, kun täyte valmistuu.

Keitä tattarisuurimoita n. 10-15 minuuttia ja huuhtelee ne kylmällä vedellä niiden kypsyttyä. Näin ne jäähtyvät nopeasti. Pilko suolakurkku pieniksi kuutioiksi, samoin purjo hienonnetaan. Sekoita kaikki aineet sekaisin. Tuorejuusto toimii täytteessä sidosaineena, jolloin täyte pysyy hyvin kreppien sisällä.

Ala paistamaan lettuja molemmilta puolin. Kun saat yhden letun valmiiksi levitä täytettä tasaisesti toiseen päähän ja kierrä rullalle. Samalla, kun laitat täytettä, voit paistaa uutta lettua pannulla. Tämä työ menee sarjana. Lado valmiit krepit uunivuokaan. Voit tarjota ne heti tai tehdä valmiiksi esim. seuraavaa päivää varten. Lämmitä uunissa ennen tarjoamista n. 20 minuuttia 150 asteessa ja levitä pinnalle juustoraastetta halutessasi. Tarjoa raikkaan salaatin kera.