

Karask

Taigen:

1½ tuupi piimä või lihaliint

25 rammi pärmi

1 tl suhkurt

1,5 tl suula

3 - 4 laasi kesväjahu ja 2-3 laasi püügel

Kergelt lämmile piimäle pane manu suhkruge õõrut pärm, suul, püügel ja kesväjahu. Segä peris tikke tainas. Panna 30 minutis tõusme. Litsu taigen kütetuspaprege kaet pannil laiali ja kata lihatükke ja sibulege. Kütsete 25-30 minutit kunni om kergelt ruunis tõmmanu. Süvvä lämmilt üten piimäge.

Kattes:

500 rammi suitsupõske või sinki, (selle puudumisel sobis ka suitsutet vurst)

3 suurt sibult

Suitsetet seapõsk ja sibul lõigate väikses tükkes ja panna panni pääle rullit taigal, vajute tüki taigna sissi.

A. Laaande