KAERASKOONID JUUSTUGA

Retsept: Anna Jones

Kuuele (umbes 12 skooni)

- 150 g keedetud kartuleid, puruks tambitud
- 150 g Veski Mati kaerahelbeid, 8-viljahelbeid või seemnete ja kliidega kaerahelbeid
- 50 g võid, sulatatud
- 2 muna
- 200 g Veski Mati Suurepärast nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 200 g Cheddari juustu, riivitud
- mõnusat Inglise juustu ja tomatitšatnit, serveerimiseks

Valmistamine

Sega kausis tambitud kartulid, kaerahelbed, või, munad, jahu ja küpsetuspulber, lisa tubli näputäis soola. Lisa 100 g riivitud Cheddari juustu, sega läbi ja sõtku käte vahel tugevaks tainaks. Kuumuta ahi 220 kraadini ja vooderda ahjuplaat küpsetuspaberiga. Rulli tainas jahuga üle puistatud tööpinnal 1,5 cm paksuselt lahti, lõika sellest koogivormi või purgiservaga väikesed kettad. Lao skoonid ahjuplaadile, puista peale ülejäänud Cheddar ja veidi musta pipart. Küpseta ahjus 20 minutit või kuni skoonid on kuldsed. Serveeri soojalt koos kvaliteetse juustu ja tomatitšatniga.
www.veskimati.ee