



ODRAJAHUST SOOLASED SUUPISTED

Retsept: Grete Šillis

Valmistamine

Võta kauss, lisa kanamunad ja sool ning sega vispliga komponendid kergeks vahuks. Lisa munasegule jahu ja gaseeritud vesi ning sega komponendid omavahel. Kuumuta pann, lisa õli ja laota tainas ühtlaselt üle terve panni, küpseta tainas mõlemalt poolt kuldpruuniks. Korda eelpool kirjeldatud tegevust (taina kogusest valmib umbes 3 odrajahukooki). Võta peekon (soovi korral eemalda rasvaribaäär) ja tükelda väikestest kuubikuteks. Võta värsket maitseroheline ja haki peeneks. Kuumuta pann, lisa peekoni kuubikud, seentesegu, maitseroheline ja merevaik ning sega kuumal pannil kiirelt komponendid omavahel. Laota lauale odrajahukook, määri üle terve koogi ühtlaselt peekoni-seente-juustu segu ja keera kook endapoolsest otsast rulli. Lõika kook suupärasteks tükkideks ja serveeri endale sobivalt, (serveerimisel kasutasin hambatikku ning pealt kaunistasin porru viiluga), suupistet võib serveerida külalistele nii soojalt kui külmalt.

- 50 g Veski Mati Odrajahu
- 2 kanamuna
- 250 ml gaseeritud vett
- 70 g ilma kamarata suitsupeekonit
- 1 spl laktoosivaba merevaiku
- 3 spl kuhjaga ilma soolata seentesegu
- peotäis värsket tilli
- 0,25 tl meresoola
- õli taina praadimiseks