KAERAKLIIPUDER OLIIVIÕLI JA PARMESANIGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

- 2 dl Veski Mati Kaerakliisid
- 4–5 dl vett
- soolahelbeid
- oliiviõli
- riivitud parmesani

Valmistamine

2-le, valmistamisaeg: 25 minutit Aja kergelt soolaga maitsestatud vesi potis keema ja nirista sisse kaerakliid. Sega kõik ühtlaseks ning keeda vaiksel tulel umbes 5 minutit. Aseta kaas peale, lülita pliit välja ning jäta puder veel 10–15 minutiks sinna järelhauduma. Vajadusel lisa vett, et saada soovitud konsistentsiga pehme puder. Tõsta puder kaussi, puista peale soolahelbeid, nirista oliiviõli ning riivi või tõmba koorimisnoaga peale parmesaniribasid. Söö kohe. www.veskimati.ee