

Yrttirieskat
24 kpl
dl vehnäjuuhajoa
dl kaurahiutaleita
rkl leivinjauhetta
tl sokeria
1/2 tl suolaa
rkl oreganoa
rkl basilikaa
dl rasvatonta piimää
50 g voita
Yrttileivite
1/2 prk (125 g) maitorahkaa
50 g pehmeää voita
tl oreganoa
tl basilikaa
ripaus suolaa

Sekoita kuivat ainekset keskenään ja lisää joukkoon piimää ja sulatettua voi. Jaa taikina kahden lusikan avulla kahdelle uunipellille leivinpaperin päälle 24 saatan. Taputtele juahotetuin käsin ohuiksi rieskoiksi. Pistele aipaista 250 asteessa noin 10 minuuttia.

Sekoita levitteen ainekset ja tarjoa yrttirieskojen levittinä.

ANNELI PESSALA