

# Köyhät ritarit



Lähde: <http://papunet.net/kuva/ruuanlaitto/jalkiruuat>

Tulostusversio: <http://papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja>

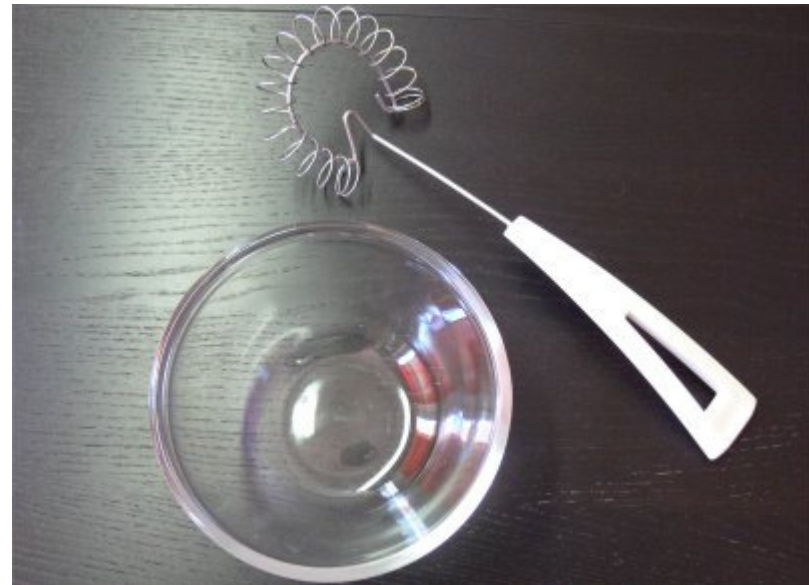


## Kerää työvälineet

paistinpannu ja paistinlasta



kulho ja vispilä



sähkövatkain



vatkauskulho



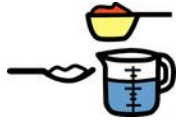
**Mitat:**

teelusikka

ruokalusikka

mittakannu tai desilitran mitta





## Kokoa ja mittaa ainekset (6 annosta)

pullapitko

2 desilitraa kuohukermaa



sokeria:

- 1 ruokalusikallista kermavaahdon maustamiseen
- 2 ruokalusikallinen muna-maidon maustamiseen



hilloa



3 desilitraa maitoa



1 teelusikallinen vaniljasokeria



hiukan margariinia paistamiseen







## Vatkaa kermavaahto

1. Kaada kuohukerma kulhoon.



2. Lisää ruokalusikallinen sokeria.



3. Vatkaa kerma vaahdoksi.





## Valmista munamaito

1. Riko kananmunat kulhoon.



2. Lisää kaksi ruokalusikallista sokeria.



3. Lisää teelusikallinen vaniljasokeria.



4. Lisää maito ja sekoita hyvin.





## Paista pullapalat

1. Ota pullapitko esille ja leikkaa se paksuiksi viipaleiksi.



2. Laita paistinpannu levyille  
ja lisää nokare margariinia.



3. Laita keittolevy lämpenemään,  
valitse lämpötilaksi 4.



4. Kasta pullapalat ensin munamaidossa ja nosta sitten pannulle.



5. Ruskista molemmin puolin.

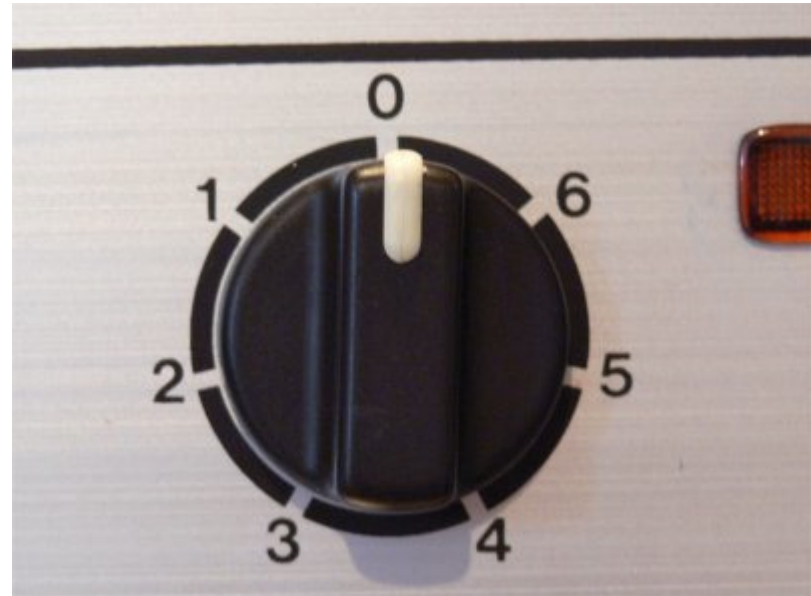


6. Kokoa paistetut pullaviipaleet lautaselle.





7. Sammuta lopuksi keittolevy.





## Koristele köyhät ritarit

1. Levitä paistettujen pullaviipaleiden päälle hilloa ja kermavaahtoa.



Köyhät ritarit ovat valmiit.

