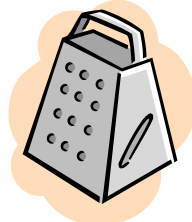
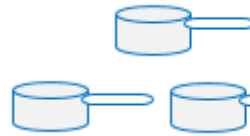


1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala palsternackan och riv den fint.



1 dl finriven PALSTERNACKA (ca 80 g)

2. Blanda palsternacka, havreflingor, mjöl, salt och bakpulver i en bunke



1 dl HAVREFLINGOR

2 dl JÄSTBRÖDSMJÖL



1 tsk BAKPULVER



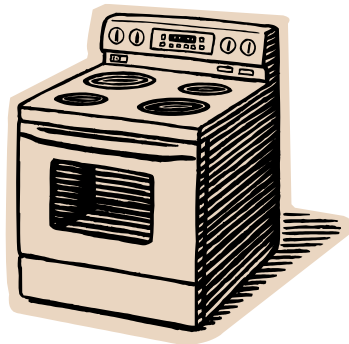
½ tsk SALT

3. Tillsätt surmjölk och blanda till en jämn smet. Smeten ska vara ganska lös.



2 dl SURMJÖLK

4. Ös degen i två högar på bakplåtspapper och platta ut till ca 1 cm platta bröd med våta fingrar.



5. Grädda i ca 15 minuter tills rieskorna fått fin färg. Dela varje rieska i 4 bitar. Servera varma.

Pris: 0,97 € för satsen.

Ekologiskt: havreflingor, jästbrödsmjöl, surmjölk